

Meistercreme

Obst-Creme-Desserts
mit verschiedenen Früchten

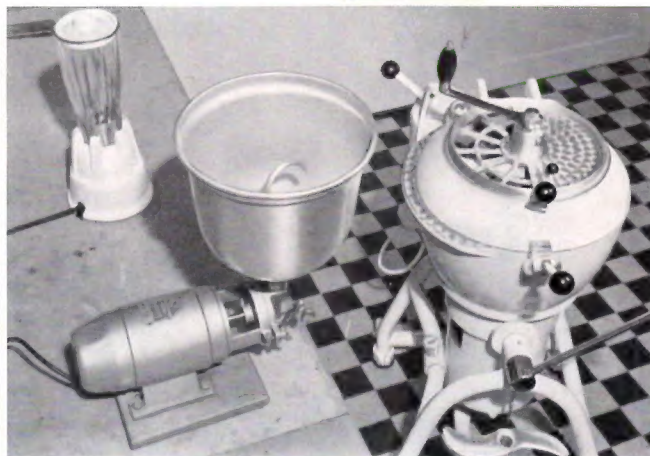




Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück Kilo, Liter	Gesamt
Mürbeteig 45x60 cm ausrollen und abbacken. Anschließend Johannisbeermarmelade aufstreichen und Wiener-Masse auftragen. Nun alles zusammen abbacken, und wenn abgekühlt, empfiehlt es sich, die Kapsel in der Mitte aufzuschneiden und mit $\frac{2}{3}$ der angegebenen Creme-Menge zu füllen. Danach das abgeschnittene Oberteil auflegen und mit der noch verbliebenen Creme-Menge einstreichen. Die Seiten evtl. beschneiden, damit eine exakte Fläche von genau 57x42 cm entsteht, so daß Stücke von etwa 6x9,5 cm eingeteilt werden können. Anschließend die einzelnen Fruchtsorten reihenweise auflegen und mit Pektin-Gelee bestreichen bzw. abglänzen.	Mürbeteig 1000 Johannisbeermarmelade 300 Wiener-Masse: Eier, 12 St., ca. 600 g Zucker 400 g Wasser 75 g Mehl 250 g Stärkepuder 250 g Meisterback extraweich 125 g	1700		
	Creme 750 Früchte, wie z. B.: Ananas, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Mandarinen, Pfirsiche, Pflaumen, Weintrauben usw.	2000		
	Pektin-Gelee, ca.	650		
	Teiggewicht	6400	Materialkosten	
	Backgewicht	5800	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	600	Verkaufspreis	
	42 Stück à ca.	140	Verk.-Preis per Stück	

Temperatur des Ofens ca. 210° C

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück Kilo, Liter	Gesamt
Meistercreme und Milch unter ständigem Rühren auf ca. 80° C erhitzen (nicht kochen). Eigelbe mit einer kleinen Menge Milch verrühren und hinzufügen. Anschließend 5 Minuten im Emulgator laufen lassen, danach bis auf ca. 40° C abkühlen und nochmals 5 Minuten emulgieren. Im Kühlschrank bei + 4° C (eventuell über Nacht) lagern und anschließend im Gebläse oder von Hand aufschlagen. Sobald die emulgierte Creme tatsächlich + 4° C beträgt (mit Thermometer nachmessen), kann sie aufgeschlagen werden. Bei Verwendung von Haushaltsmixgeräten und Großmix oder Mehrzweckgeräten beträgt die Bearbeitungszeit etwa zweimal 1 Minute. Zur Schnitt- und Standfestigkeit der Füllungen empfiehlt es sich, Blattgelatine zu verwenden und stets darauf zu achten, daß außer der aufgelösten Gelatine auch Früchte, Fruchtsäfte oder andere Geschmacksstoffe, wie zum Beispiel Schokolade, Nougat usw., der aufgeschlagenen emulgierten Creme zugesetzt werden.	Meistercreme	600		
	Milch, 1 l, ca.	1000		
	Eigelbe, 2 Stück, ca.	40		
	Gesamtgewicht	1640	Materialkosten	
			Unkosten + Gewinn	
			Verkaufspreis	
			Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Leichte Füllungen **leckere** Dekors



Was sagen die Paragraphen?

Nach der gegenwärtigen Rechtslage ist das Füllen und Garnieren mit Emulgierter Creme gestattet, wenn sie sich sowohl in ihrem Aussehen als auch im Geschmack von Schlagsahne unterscheidet. Es müssen deshalb der Emulgierten Creme die nebenstehend genannten Zutaten zugesetzt werden. Eine künstliche Färbung der Emulgierten Creme ist nicht gestattet!

Außerdem ist nicht gestattet...

- ... Gebäckstücke mit Emulgierter Creme zu füllen, in denen der Verbraucher eine Sahnefüllung erwartet (z. B. Windbeutel, Baisers, Schillerlocken, Schokoladen- oder Hippenrollen).
- ... Emulgierte Creme zu Halbgefrorenem oder Eis zu verarbeiten.
- ... Emulgierte Creme in Portionen als selbständige Beigabe — z. B. zu Apfelkuchen oder Erdbeertorte — abzugeben.
- ... Gebäckstücke mit Emulgierter Creme so zu bezeichnen, daß sie mit Sahnegebäck verwechselt werden können.
- ... Emulgierte Creme lose zu verkaufen.

So vielseitig ist Emulgierte Creme!

Torten und Gebäckstücke dürfen mit Emulgierter Creme gefüllt und garniert werden, wenn ihr Früchte oder Fruchtsäfte, Spirituosen, Kakaopulver, Schokolade, Nougat u. ä. zugesetzt sind. Sie haben also viele Möglichkeiten, Ihren Kunden die gewünschte Abwechslung zu bieten — mit Emulgierter Creme!

Schokoladenschnitten Apfelsinenschnitten

(Aus dem
Meistermarken-
Rezeptwerk)



Brauchen Sie Rezepte für Gebäck mit Emulgierter Creme? Wünschen Sie nähere fachliche Beratung? Postkarte genügt an das Meistermarken-Backinstitut der Margarine-Union GmbH, Hamburg 1, Postfach 979.

Meistercreme

Erdbeer-Schnitten
mit emulgierter Creme





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück Kilo, Liter	Gesamt
Mürbeteig 45x60 cm ausrollen und abbacken. Anschließend mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und ca. 600 g Wiener-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Nun alles zusammen abbacken und anschließend auskühlen lassen. Danach Erdbeerkonfitüre auf die gebackene Wiener-Masse aufstreichen. In der Zwischenzeit Gelatine einweichen und Zitronensaft vorbereiten. Danach emulgierte Creme aufschlagen und die in der Zwischenzeit eingeweichte, aufgelöste und mit Zitronensaft verdünnte Gelatine sowie die Erdbeerkonfitüre vorsichtig unterarbeiten. (Am zweckmäßigsten erfolgt das Unterarbeiten der aufgelösten Gelatine und Konfitüre, indem erst eine kleine Menge, also ca. 1/3 der aufgeschlagenen emulgierten Creme, damit versetzt wird, um anschließend die restliche Menge damit zu vermischen.) Nun auf die mit einem Holzrahmen oder einer Pappe umstellten Böden einfüllen, und zwar so, daß eine Höhe von etwa 4 cm eingefüllter Creme entsteht. Anschließend absteifen lassen und Milch-Kuvertüre mit dem Messer fein schaben und auf die gesamte Fläche verteilen. Danach in 6 Streifen von 10 cm Breite schneiden und diese in jeweils 11 Stücke von 4 cm, so daß insgesamt 66 Stücke auf diese rationelle Arbeitsweise entstehen.	Mürbeteig	1000		
	Erdbeerkonfitüre zum Bestreichen	250		
	Wiener-Masse	500		
	Emulgierte Creme, 3 l, ca.	3000		
	Erdbeerkonfitüre	600		
	Zitronensaft, 3-4 Stück, ca.	120		
	Gelatine, 15 Blatt, ca.	30		
	Milchkuvertüre, gehobelt	250		
	Gesamtgewicht	5750	Materialkosten	
			Unkosten + Gewinn	
			Verkaufspreis	
	66 Stück à ca.	85	Verk.-Preis per Stück	

Temperatur des Ofens ca. 210° C

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

VON MEISTER ZU MEISTER

Ein Kundendienst ■ Aus der Praxis ■ Für die Praxis ■

Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut

Rat und Tat – an Ort und Stelle



„Sie kommen ja wie gerufen!“ Das hört er oft (und immer wieder gern). Bei der Vorrede hält man sich meist nicht lange auf. Es geht gleich hinein in eine fachliche Diskussion, die es in sich hat. Mit anderen Worten: an Gesprächsthemen mangelt es nie.

Der Mann, von dem hier die Rede ist, hat vielleicht schon einmal bei Ihnen in der Backstube gestanden. Gemeint ist nämlich der Backspezialist des Meistermarken-Kundendienstes.

Ja – warum denn überhaupt noch Backspezialisten, wenn das Meistermarken-Backinstitut schon prompt und kostenlos alle fachlichen Fragen beantworten hilft, wenn »Von Meister zu Meister« ständig Anregungen bietet?

Das ist kurz erklärt: Meistermarken-Kundendienst soll so praxisnah wie möglich sein. Er soll jedem Verwender der Meistermarken gerecht werden. Auch dann, wenn es ganz spezielle Fragen zu klären gilt.

Solche Dinge lassen sich meist nur an Ort und Stelle behandeln. Schließlich ist des Problems Lösung erst dann für Sie von Wert, wenn sie unter den Bedingungen Ihres Betriebs gefunden und erprobt worden ist.

Daher wollen Ihnen Fachleute helfen, die von früh bis spät in den verschiedenartigsten Betrieben vielfältige Erfahrungen sammeln. Ganz gleich, ob es um backtechnische, organisatorische oder verkäuferische Fragen geht – die Backspezialisten des Meistermarken-Kundendienstes haben schon »viele harte Nüsse geknackt«.

Warum nicht auch bei Ihnen? Wo Ihr Betrieb auch liegt – er liegt immer im Arbeitsbereich eines Backspezialisten. Er kommt nicht nur »wie gerufen«, sondern auch dann, wenn Sie nach ihm rufen. Kostenlos, wie aller Meistermarken-Kundendienst, versteht sich. Verständigen Sie nur Ihren Reisenden von der Margarine-Union – mit Rat und Tat an Ort und Stelle wird so schnell wie möglich geholfen!

Meisterback

Englische Kuchen (English Cake)
mit Zusatz von Kakaopulver





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück kg, Liter	Gesamt
200 g Mehl und 90 g Backpulver sieben und für das Unterarbeiten zum Schluß aufbewahren. 1800 g Mehl, Zucker, Kakaopulver, Milchpulver und Salz miteinander vermischen. In diese vermischten Zutaten Meisterback extraweich oder Meisterback in kleine Stücke schneiden. Anschließend in eine Maschine geben und so lange bearbeiten (1 bis 2 Minuten), bis eine streuselähnliche Beschaffenheit entstanden ist. Danach die Maschine abstellen und die Masse gründlich zusammenkratzen. Nun fügt man bei langsamer Umdrehung der Maschine die temperierten Eier und anschließend das heiße Wasser (mindestens 60° C) hinzu. Danach die Maschine abstellen und die Masse wiederum gründlich zusammenkratzen. Die Maschine auf schnellste Umdrehung schalten und die Masse glatt- bzw. schaumigrühren (ca. 5 bis 10 Minuten, je nach Art der Maschine). Danach die Maschine abstellen und die Masse nochmals gründlich zusammenkratzen sowie das restliche mit Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen (Bearbeitungszeit ca. ½ Minute). Die Masse abermals zusammenkratzen und in einen vorbereiteten Holz- oder Asbestrahmen mit Innenmaßen von mindestens 45x60 cm und einer Höhe von 7 cm einfüllen. Nach dem Backen stürzen und wenn erkaltet, mit aufgeführter Glasur bestreichen. In Stücke von 9x15 cm schneiden und verpacken.	Meisterback extraweich oder Meisterback	1200		
	Mehl	1800		
	Zucker	2000		
	Kakaopulver	400		
	Milchpulver	200		
	Salz	30		
	Eier, 24 Stück, ca.	1200		
	Wasser	1200		
	Mehl	200		
	Backpulver	90		
	Glasur:			
	Meisterbiskin	(200)		
	Fondant	(400)		
	Kakaopulver	(30)		
	Teiggewicht	8320	Materialkosten	
	Backgewicht	7570	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	750	Verkaufspreis	
	20 Stück à ca.	410	Verk.-Preis per Stück	

Temperatur des Ofens ca. **170° C**
Backzeit: ca. 80 Minuten

Besondere Bemerkungen:

Glasurherstellung:

Fondant geschmeidigarbeiten, anschließend mit Meisterbiskin in der Rührmaschine schaumigrühren. Wenn erforderlich, einige Tropfen Läuterzucker bzw. Wasser hinzugeben.

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meistermarken-Rezepte

Mehr Erfolg mit Meistermarken

Erprobtes Rezept: **Frankfurter Kranz**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preis in DM	
			per kg St. l	Gesamt
Sandmasse in eine Kranzform (Außen-ϕ 20 cm) einfüllen und backen. Zweimal durchschneiden. Moccapaste und Krokantstaub unter die Vollcreme rühren; tränken, füllen, zusammensetzen und einstreichen. Mit Krokant einstreuen, in 12 Stücke einteilen, ausgarnieren und mit Früchten belegen. Herstellungsweise der Vollcreme Eier mit dem Zucker glattrühren und die unter a) aufgeführten Zutaten hinzugeben, unter ständigem Rühren 1 Minute lang aufkochen. Abkühlen lassen und zusammen mit der unter b) aufgeführten Meistercreme (ca. 10-15 Minuten) aufschlagen. Herstellungsweise des Trocken-Krokants Alle Zutaten mischen und in einem Kupferkessel unter Zuhilfenahme eines Holzspattels abrösten. Nach Erreichen einer hellen Bräunung sofort aus dem Kupferkessel auf ein Backblech schütten und zwecks schnellerer Erkaltung gleichmäßig verteilen.	Sandmasse Füllung Vollcreme Moccapaste Krokantstaub Tränke Dekor Krokant Belegfrüchte	450 150 2 10 25 100 10		
	Vollcreme a) Meisterbiskin 200 g Milch 500 g Zucker 300 g Glycose 300 g Eier 3 St. 150 g b) Meistercreme 1500 g Gewicht 2950 g			
	Trocken-Krokant Zucker 500 g Mandeln gemahlen 125 g Nüsse gemahlen 125 g Gewicht 750 g			
	Zutatengewicht		Materialkosten	
	Kuchengewicht	747	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufs-Preis	
	12 Stück à	62	Verk.-Preis per Stück	
Besondere Bemerkungen :				
Die Vorcreme kann für einige Tage auf Vorrat gekocht, muß jedoch kühl gelagert werden. Bei der Herstellung der Vollcreme wendet man das Verhältnis 1:1 an; d. h. 1 l Vorcreme zu 1 kg Meistercreme.				

Für den Nachwuchs



Planeten-Rührwerk (ca. 6 Minuten)



Rühr- oder Anschlagmaschine (Bearbeitungszeit ca. 12 Minuten)

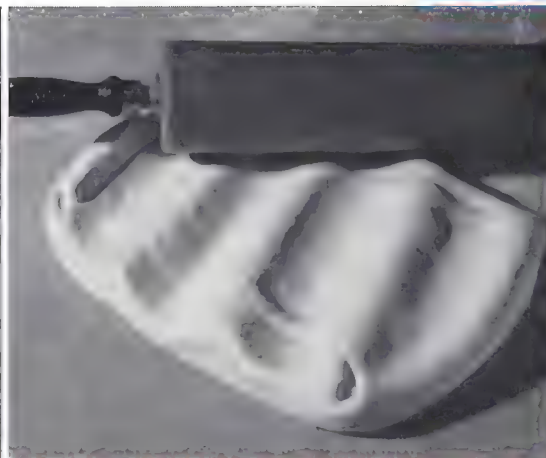


Knetmaschine (ca. 25 Minuten)

Liebe Jungen! Durch die Veröffentlichung der Rezepte »English Cake«, helle und dunkle Masse, liegt es nahe, auf die Besonderheiten dieser Masse einzugehen. Das Bearbeiten oder Schaumigrühren dieser typisch englischen Masse muß unter völlig anderen Voraussetzungen erfolgen, als wir es bisher gewohnt waren.

- 1 Die trockenen Zutaten und **Meisterback extraweich** oder **Meisterback** nur so lange bearbeiten, bis eine streuselarartige Masse entstanden ist. (Werden die Zutaten länger bearbeitet, bilden sich Klumpen, die sich nur schwer wieder lösen.)
- 2 Das Wasser sowie die Eier dürfen nicht kalt hinzugefügt werden, deshalb
 - a) Eier auf Backstubentemperatur bringen
 - b) Wasser auf mindestens 60° C erhitzen.
- 3 Bei Verwendung von **Meisterback** empfiehlt es sich, kochendes Wasser zu verwenden, während man bei Verwendung von **Meisterback extraweich** mit heißem Wasser (60°) auskommt.
- 4 Sollte wider Erwarten die Masse geronnen bzw. grieslig geworden sein, den Kessel von unten mit einer Gasflamme oder ähnlicher Energiequelle anwärmen, bis eine glatte Beschaffenheit entstanden ist. Dieses Anwärmen muß sehr vorsichtig erfolgen, also kleine Gasflamme verwenden.

Blätterteig (deutsche Art)



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterzieh mit ca. 50 g Mehl durchkneten und zu einem Viereck, etwa in Größe des Vorteiges (ca. 15x15 cm), formen. Aus den übrigen Zutaten (ohne Meisterzieh) einen Vorteig bereiten, rund zustoßen und über Kreuz einschneiden. Vorteig und Meisterzieh ca. 10 Minuten kühl lagern. Anschließend die Ecken des Vorteiges so ausrollen, daß die Mitte des Teiges dicker bleibt. Das geschmeidiggearbeitete Meisterzieh-Rechteck in die Mitte des Vorteiges legen und von allen Seiten gut einschlagen. Der Teig erhält mit jeweils 10 bis 15 Minuten Pause zwei doppelte (2x4) und zwei einfache (2x3) Touren. Vor dem Aufarbeiten muß der Teig nochmals 10 bis 15 Minuten ruhen.	Meisterzieh	1000		
	Mehl (Type 550)	1000		
	Zucker	30		
	Salz	15		
	Wasser, ½ l, ca	600		
Temperatur des Ofens ca. 230° C	Teiggewicht	2645	Materialkosten	
	Backgewicht		Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufspreis	
	 Stück à		Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



Meisterziele

Prasselkuchen mit Nougatfüllung
besonders mürbe, zart und knusprig





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück kg, Liter	Gesamt
Blätterteig 45x56 cm ausrollen (ca. 3,5 mm dick) und auf ein mit Wasser besprengtes Blech legen. Nougat etwas anwärmen und weich bzw. glatt arbeiten. Anschließend auf den Blätterteig aufstreichen und dann in 24 Stücke 7x15 cm schneiden. Danach den Streusel aufstreuen und reichlich stippen (entweder mit einer Gabel oder mit einem Garnierkamm). Nach einer Abstehtzeit von etwa 20 Minuten abbacken und anschließend mit Puderzucker bestäuben. Streuselherstellung¹: Meisterback oder Meisterback extra weich auflösen. Mit dem Zucker und Mehl weiterverarbeiten und dann durch ein grobmaschiges (5 mm im Quadrat) Streuselsieb drücken.	Blätterteig	600		
	Streusel:			
	Meisterback oder Meisterback extraweich	100		
	Zucker	125		
	Mehl	150		
	Nougat	200		
Teiggewicht		1175	Materialkosten	
Backgewicht		950	Unkosten + Gewinn	
Ausbackverlust		225	Verkaufspreis	
24 Stück à ca.		40	Verk.-Preis per Stück	

Temperatur des Ofens 200° C

Besondere Bemerkungen:

¹ Die oben aufgeführte Art der Streuselherstellung garantiert gleichmäßig große Streusel

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

VON MEISTER ZU MEISTER

Ein Kundendienst ■ Aus der Praxis ■ Für die Praxis ■

Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut

Finden Sie sich mit Leerlauf einfach ab?



Auf welches Gebäck können Sie verzichten? Eine Antwort auf diese Frage haben wir Ihnen in der letzten Folge »Von Meister zu Meister« zu geben versucht: eine kleine Verkaufsstatistik als wirkungsvolle Helferin bei der Kontrolle Ihres Sortiments. Diese Übersicht verrät Ihnen aber nicht nur, welches Gebäckstück einen Platz in Ihrem Angebot verdient. Aus ihr lassen sich auch umsatzstarke oder -schwache Tage in der Woche herauslesen. Das ist ein beachtlicher Vorteil – wenn Sie die richtigen Schlüsse ziehen.

Natürlich, am Freitag und Samstag wird es in der Backstube (und im Laden) immer »heißer« hergehen als am Anfang der Woche. Sie brauchen sich aber dennoch nicht tatenlos damit abzufinden, wie unsere folgende Anregung beweisen mag:

In vielen Backstuben wird die Kapazität schon dadurch besser ausgelastet, daß man bestimmte Teige nur ein- oder zweimal in der Woche zubereitet, um dann je nach Tagesbedarf einen Teil abzubacken. Warum aber nicht noch einen Schritt weitergehen? Das hieße: an »ruhigen« Tagen dauerhaftes Backwerk für das Wochenende herstellen.

Das Meistermarken-Backinstitut hat Ihnen schon verschiedene Gebäcke empfohlen*, die sich gut im Voraus abbacken und – abpacken lassen. Sie können also »zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen«. Denn nicht nur die Backstube wird

besser ausgelastet, sondern auch im Laden läßt sich Leerlauf vermeiden: wenn ruhige Minuten genutzt werden, um Dauerbäck in appetitliche Klarsichtfolien abzupacken.

Davon ganz abgesehen: mancher Schottische Teekuchen z. B. kann Ihren Laden schon vor dem Wochenende verlassen haben, wenn Sie Ihr Dauerbäck mit einem »Sonderangebot« auf der Theke oder im Schaufenster herausstellen.

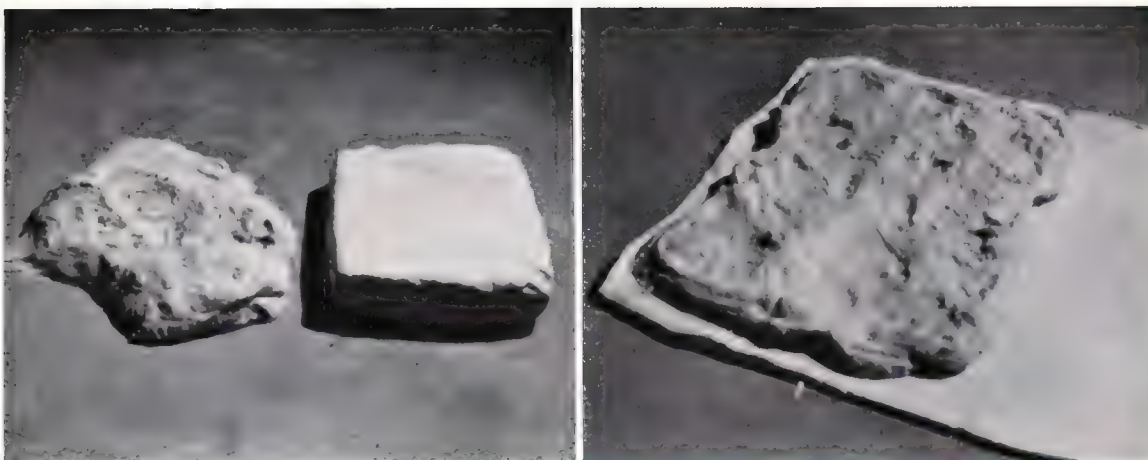
Eine wirkungsvolle Anregung kann Ihnen das nächste Selbstbedienungs-Geschäft geben. Sehen Sie sich doch einmal an, wie dort »Schlager« angeboten werden: auf »Verkaufspilzen« (für die vielleicht auch bei Ihnen vor der Ladentheke noch Platz genug ist) und mit großen Hinweisschildern. Wie wäre das bei Ihnen? »Schottischer Teekuchen – frisch aus der Backstube« – klingt das nicht appetitanregend?



*Schottischer Teekuchen, Levantiner Nußkuchen, Englischer Sandkuchen – das sind dauerhafte Backwaren, die Ihnen »Von Meister zu Meister« schon empfohlen hat. Falls die Rezepte gerade nicht zur Hand sind, wissen Sie ja: Postkarte genügt an das

MEISTERMARKEN-BACKINSTITUT der Margarine-Union GmbH
Hamburg 1, Postfach 979

Dort liegen auch noch Rezepte anderer dauerhafter Backwaren für Sie bereit.



Blätterteig

(französische Art)

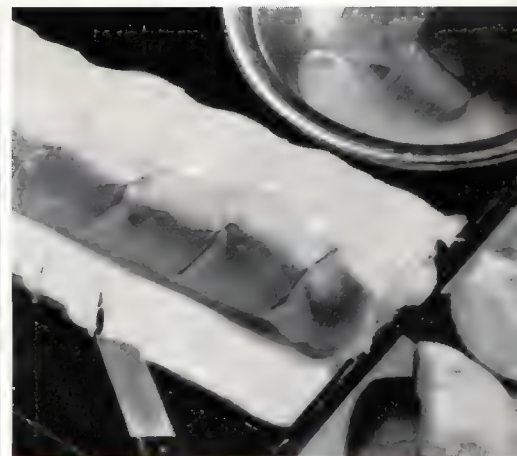
Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück kg, Liter	Gesamt
Meisterzieh oder MZ 36 und 200 g Mehl geschmeidig arbeiten, zu einem Rechteck formen und auf ca. 30x50 cm ausrollen. Das restliche Mehl mit Salz, Zucker und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf die Hälfte der Meisterziehplatte legen und einschlagen. Die Vorder- und Seitenkante zusammendrücken und, ohne zu warten, dem Teig zwei doppelte (2x4) und zwei einfache (2x3) Touren geben. Anschließend im Blätterteig-Einschlag-tuch ca. 10 Minuten kühl lagern und danach aufarbeiten. Bei stark kleberhaltigem Mehl muß nach der dritten Tour eine Pause eingelegt werden.	Meisterzieh oder MZ 36	1000		
	Mehl (Type 550)	200		
	Mehl (Type 550)	800		
	Wasser, ½ l, ca.	600		
	Zucker	30		
	Salz	15		
Temperatur des Ofens ca. 230° C Besondere Bemerkungen:	Teiggewicht	2645	Materialkosten	
	Backgewicht		Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufspreis	
	Stück à		Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meisterzieh

Apfelstrudel, sehr saftig
durch die Verwendung großer Apfelstücke





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück kg, Liter	Gesamt
Blätterteig ca. ½ cm dick und 60 cm lang ausrollen. Zwei Streifen von 3 cm Breite abschneiden. Den restlichen Teig zu einer Größe von 60x31 cm ausrollen und in je einen Streifen von 13 und 18 cm schneiden. Den 13 cm breiten Streifen auf ein mit Wasser besprengtes Blech legen. Die Mitte dieses Streifens ca. 7 cm breit mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Darauf einen 7 cm breiten Biskuitstreifen legen und Franchipanmasse aufstreichen. In die Mitte Vanillekrem aufspritzen, Rosinen, Mandelsplitter in den Krem eindrücken sowie etwas Zimtzucker aufstreuen. Die geschälten und geviertelten Äpfel dicht aneinander auflegen. Nun den 18 cm breiten Blätterteigstreifen mit Eiweiß anstreichen, damit eine Verbindung entsteht, und auf die Äpfel auflegen. Den gesamten Strudel nunmehr mit Eigelb anstreichen, die schmalen, 3 cm breiten, dicken Streifen seitlich anlegen und in gleichmäßigem Abstand einschneiden. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.	Blätterteig	550		
	Aprikosenmarmelade	85		
	Biskuit- oder Wiener Masse, ca.	175		
	Äpfel, ca.	950		
	Franchipanmasse ¹	175		
	Vanillekrem	175		
	Zimtzucker	25		
	Rosinen	65		
	Mandelsplitter	15		
	Aprikotur	(90)		
	Glasur	(70)		
Teiggewicht		2215	Materialkosten	
Backgewicht		1650	Unkosten + Gewinn	
Ausbackverlust		565	Verkaufspreis	
Stück à			Verk.-Preis per Stück	

Temperatur des Ofens 200° C

Besondere Bemerkungen:

¹ Franchipanmasse
 Marzipan 50 g
 Meistercreme 50 g
 Ei 50 g
 Zucker 25 g

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



EIN KUNDENDIENST · Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut
 der Margarine-Union GmbH, Hamburg 1, Postfach 979
 Erscheint in zwangloser Folge und wird kostenlos verteilt
 Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Quellenangabe gestattet
 Gesamtherstellung: Graphischer Großbetrieb LN-Druck Lübeck
 Fotos: R. Kleinhempel, Hamburg, Kunsthalle



VON MEISTER ZU MEISTER

Ein Kundendienst ■ Aus der Praxis ■ Für die Praxis ■

Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut

Sind Markenartikel interessant für Sie?

Es vergeht wohl kein Tag, an dem nicht Meinungsforscher in allen Teilen unseres Landes unterwegs sind, um »König Kunde« auszuhorchen. Kürzlich wollten sie vom Verbraucher hören, wie er zum Markenartikel eingestellt ist.

Warum wir hier gerade auf diese Befragung eingehen? Nun, das hat seinen guten Grund. Über 40 Prozent der Verbraucher nämlich nannten die Qualität als entscheidenden Vorteil des Markenartikels gegenüber dem Nicht-Markenartikel.

Es gibt Parallelen

Dieses Ergebnis wird Sie gar nicht verwundern, weil Sie ja schon lange miterleben, wieviel wählerischer Ihre Kunden werden. Wer vor einigen Jahren noch z. B. mit einfachen Hefestückchen zufrieden war, der wünscht heute Kopenhagener mit delikater Füllung. – Wenn man es so betrachtet, dann gibt es also eine Parallele zwischen den vielen Markenartikeln und Ihrem ureigenen Feingebäck-Sortiment: die entscheidende Bedeutung der Qualität.

Milch hat sich gelohnt

Sie mögen jetzt zwar mit gutem Recht einwenden: »In meinem Betrieb ist Qualität schon immer oberstes Gebot gewesen!« Wissen das aber alle Ihre Kunden? Die Markenartikelhersteller haben es sich viel Anstrengung kosten lassen, die Hausfrau von der Güte ihrer Erzeugnisse zu überzeugen. Daß es sich gelohnt hat, beweist das Ergebnis der Verbraucher-Befragung.

Dem einzelnen Backbetrieb stehen zwar keine Riesensummen für Werbung zur Verfügung. Und dennoch fehlt es nicht an Möglichkeiten, die Hausfrau auf den hervorragenden Geschmack Ihres Gebäcks, auf Ihr meisterliches Können aufmerksam zu machen: Anzeigen, Postwurfsendungen, Kinowerbung, Schaufenster-Dekorationen.

Kostproben - Ihr »Werbeleiter«

Sie haben aber außerdem noch ein Werbemittel eigenen Stils: die mit ein paar netten Worten überreichte Kostprobe. Denken Sie nur an unsere Empfehlung der vorigen Jahre,

einige Wochen vor Weihnachten durch Probestollen für rechtzeitige und zahlreiche Vorbestellungen zu sorgen. Das macht sich doppelt bezahlt: in steigenden Umsätzen bei Christstollen – später aber auch in der Treue der Kunden, die so von der Qualität Ihres Feingebäcks überzeugt worden sind.

Kostproben können also ein tüchtiger »Werbeleiter« für Sie sein. Im Falle »Probestollen« bieten sie Ihnen sogar noch einen weiteren Vorteil: die Vorbestellungen erleichtern die Arbeitseinteilung in der Backstube. Sie können für Wochen im voraus Stollen herstellen (und haben trotzdem die Gewißheit, daß alle verkauft werden).

Stollen im gleichen Gewand...

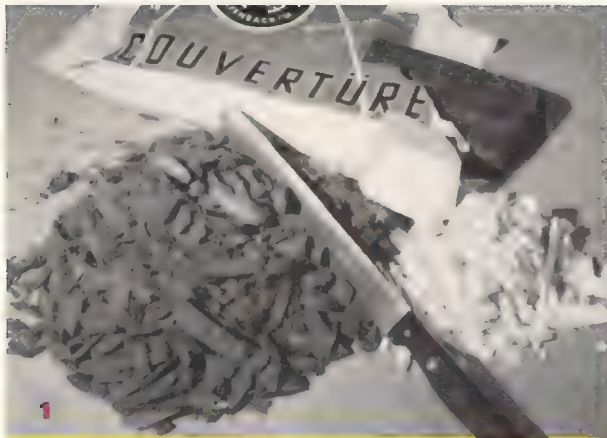
Es gibt noch ein anderes Merkmal des Markenartikels, das Sie auch Ihrem Gebäck geben können: die gleichbleibende Verpackung. In den Augen der Hausfrau bürgt sie nämlich für die gleichbleibende Qualität eines Erzeugnisses. Wenn Ihre Stollen also im letzten Jahr z. B. in Klarsichtfolie verpackt und von einer roten Schleife geziert waren, dann sollten sie auch jetzt wieder das gleiche Gewand tragen.

Doch Sie wissen selbst: letzten Endes verteilt »König Kunde« seine Gunst danach, ob der Geschmack eines Gebäcks seinen Ansprüchen entsprochen hat oder nicht. Den Markenartikeln ergeht es ebenso – auch ihre Qualität muß sich täglich von neuem bewähren. Deshalb sind die Hersteller ständig bemüht, eine gleichbleibende Qualität zu bieten. Man verwendet also die gleichen Rohstoffe und ändert auch nichts an der Zusammensetzung der Ware – es sei denn, sie wird verbessert.

... und nach gleichem Rezept

Für Ihre Stollen (und natürlich auch für das übrige Feingebäck) hieße das: genau nach dem einmal gewählten Rezept arbeiten. Denn nur so können Sie gleichbleibende Qualität garantieren, nur so können Sie den hohen Erwartungen Ihrer Kunden gerecht werden.

Denken Sie immer daran – und besonders dann, wenn sich Ihr Meistermarken-Lieferant mit Ihnen über die Vorzüge bewährter Spezialfette unterhält!



FÜR DEN NACHWUCHS

Liebe Jungen! Aus den Zuschriften, die uns erreichten, ersehen wir, daß die Verarbeitung von Kuvertüre Schwierigkeiten bereitet. Vor einiger Zeit brachten wir einen ausführlichen Artikel und glauben, daß es zweckmäßig ist, ihn hier noch einmal zu wiederholen.

DAS TEMPERIEREN VON KUVERTÜRE

- 1 Kuvertüre und den entsprechenden Anteil Kakaobutter kleinschneiden und in eine Schüssel geben.
- 2 Kuvertüre entweder im Wasserbad oder im Garschrank auflösen (nicht über 45° C erhitzen). Anschließend zwei Drittel der völlig aufgelösten Kuvertüre auf eine Stein- oder Marmorplatte (eventuell auf ein Blech) schütten.
- 3 In dem Moment jedoch, in dem die Kuvertüre fester wird, von der Platte abkratzen und mit dem restlichen in der Schüssel verbliebenen Teil vermischen.
- 4 Danach langsam und sehr vorsichtig anwärmen, wobei darauf geachtet werden muß, daß die Kuvertüre immer unter Bluttemperatur bleibt. Dann nimmt man eine Probe mit einem Messer. Wird die Kuvertüre auf dem Messer nach kurzer Zeit fest und zeigt sie Mattglanz, kann mit dem Überziehen begonnen werden.

Meisterback

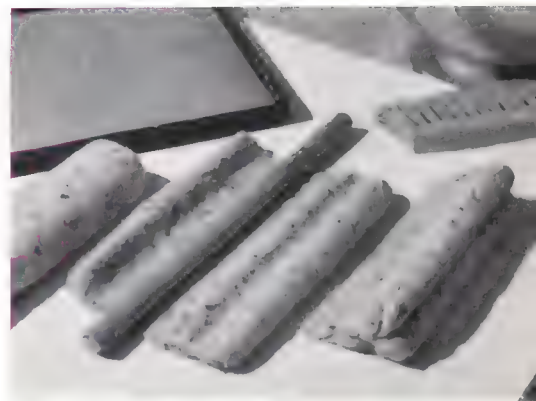
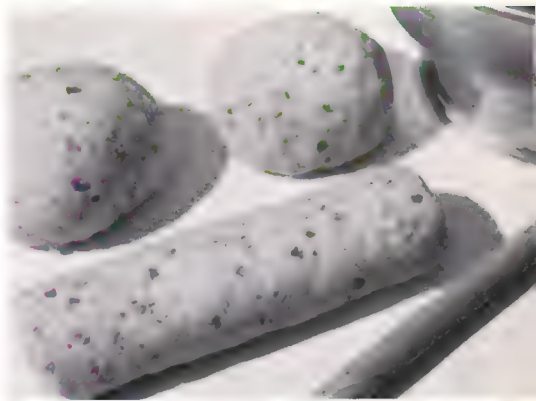
Spekulatius,
ein mürbes Weihnachtsgebäck



Stollen-Rezept



Zutaten	1	2	3	Preise in DM	
	Gewicht in g	Gewicht in g	Gewicht in g	per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Mehl	1000	1000	1000		
Hefe	80	80	80		
Milch	250	250	300		
Meisterback	650	500	350		
Zucker	100	100	120		
Salz	10	10	15		
Zitrone	40	40	40		
Rosinen	600	550	500		
Succade	200	150	50		
Mandeln, gehackt	200	150	100		
Orangeat, gehackt	50	50	50		
Rum	100	80	50		
Meisterbiskin zum Bestreichen	150	150	150		
Vanillezucker }	300	300	300		
Puderzucker }					
Teiggewicht	3730	3410	3105		



Herstellungsweise:

Das Mehl sieben und in eine Schüssel bringen. Milch auf ca. 26° C erwärmen, Hefe darin auflösen und mit Mehl zu einem Hefestück verarbeiten. Die Festigkeit soll der späteren Teigfestigkeit entsprechen. – Nachdem das Hefestück gegangen ist, mit Meisterback, Zucker und Gewürz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ein-

mal kurz garen lassen, zusammenschlagen und anschließend Trockenfrüchte unterarbeiten. Nach Möglichkeit sollen die Trockenfrüchte vor der Verarbeitung mit Rum getränkt werden. Das Unterarbeiten der Früchte muß sehr vorsichtig erfolgen, das heißt, sie sollen mehr untergedrückt als untergeknetet werden. – In ent-

sprechend große Stücke abwiegen, sofort aufarbeiten, auf Bleche, die mit gefettetem Papier belegt sind, setzen und abbacken. Nach dem Backen mit heißem Meisterbiskin bestreichen und Vanillezucker aufstreuen. Anschließend mit Puderzucker besieben.

Temperatur des Ofens ca. 220° C

Ein Rezept aus Folge 53 »Von Meister zu Meister«, herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut der Margarine-Union GmbH, Hamburg, Postfach 979



Meisterback extra weich — Ein Spezialfett für Hefe-, Stollen-
und Mürbeteige — sichert bei gerührten Massen lange Haltbarkeit

Leicht in der Maschine zu verarbeiten; daher ein echter Vorteil...

Endlich:



Meisterbiskin

Honigkuchen, gefüllt,
besonders als Dauergebäck geeignet



Rezept 1	Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
				per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
	Wasser, Bienenhonig und Sirup erhitzen, anschließend Meisterbiskin hinzufügen und dann mit den übrigen Zutaten weiterverarbeiten. Als letztes (nach Übernachtlagerung) das in Wasser aufgelöste Natron dazugeben. Entsprechend der vorhandenen Bleche zu Platten ausrollen. Bei Ausmaßen der Bleche von 60x60 cm ergibt sich z. B. ein Teiggewicht von 1900 g pro Teigplatte. Diese auf 60x60 cm ausgerollte Teigplatte auf ein gefettetes Blech legen, mit Wasser anstreichen, stippen und die unter »Füllung« aufgeführten Zutaten gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Teigplatte gleichen Ausmaßes und gleichen Gewichts auflegen, stippen, anstreichen und das Ganze ca. 30 Minuten bei mittlerer Temperatur abbacken. Am nächsten Tag in entsprechende Stücke schneiden und mit Kuvertüre überziehen. Bei Ausmaßen von 10x3 cm pro Stück ergeben sich 120 Stücke. Füllung: Aprikosenmarmelade mit ca. 100 g Wasser aufkochen und die gehackten Belegkirschen sowie Mandelsplitter hinzufügen. Danach kurz durchkochen lassen und anschließend sofort auf die ausgerollte Teigplatte auftragen.	Honigkuchenteig:*			
		Bienenhonig	625		
		Sirup, braun	625		
		Wasser, ¼ Liter, ca.	250		
		Meisterbiskin	375		
		Honigkuchengewürz	30		
		Honigkuchenbrösel, fein gerieben	300		
		Weizenmehl	750		
		Roggenmehl	750		
		Natron	50		
Wasser	50				
	<u>3805</u>				
	Füllung:				
	Aprikosenmarmelade	800			
	Belegkirschen	400			
	Mandelsplitter	500			
	Wasser	100			
	Kuvertüre	(1200)			
Temperatur des Ofens ca. 180° C	Teiggewicht	5605			
	Backgewicht	5000			
	Ausbackverlust	605			
	120 Stück à ca.	52			

Rezept 2	Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
				per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
	3800 g Honigkuchenteig in 2 Teile à 1900 g abwiegen und auf je 60x48 cm ausrollen. In 8 Streifen von 6 cm Breite und 60 cm Länge schneiden, anschließend mit Wasser anstreichen und die unter »Füllung« aufgeführten Zutaten, die zu Rollen geformt sind, auflegen. Zusammenrollen und mit dem Verschuß nach unten auf Backbleche legen, so daß 60 cm lange Stangen entstehen. Evtl. etwas flachdrücken und mit einer Gabel stippen. Nach dem Backen in Dreiecke (ähnlich wie Spitzkuchen) oder 10 cm lange Stücke schneiden und mit Kuvertüre überziehen. Füllung: Alle Zutaten miteinander verarbeiten und wenn möglich über Nacht lagern, da sich die Füllung dann besser ausrollen läßt.	Honigkuchenteig	3800		
		Füllung: Marzipan 200 Mandeln, fein 120 Zucker 300 Johannisbeermarmelade 300 Orangeat, fein 80 Zitronat, fein 100 Korinthen 100 Honigkuchengewürz 12 Kuvertüre (1500)			
Temperatur des Ofens ca. 180° C		Teiggewicht	5012		
		Backgewicht	4400		
		Ausbackverlust	612		
		Stück à			
* Besondere Bemerkungen:					
Die oben aufgeführten Zutaten für Honigkuchenteig sind auch für Rezept 2 anwendbar.					

* Besondere Bemerkungen:

Die oben aufgeführten Zutaten für Honigkuchenteig sind auch für **Rezept 2** anwendbar.

Meisterbiskin

Spritzkuchen, ein hervorragendes
Fettgebäck mit hohem Ei Gehalt



VON MEISTER ZU MEISTER

Ein Kundendienst • Aus der Praxis • Für die Praxis •

Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut

...auf welches Gebäck können Sie verzichten?

Heute haben Sie wieder »Von Meister zu Meister« in der Hand – mit gründlich erprobten Rezepten. Da werden Sie vielleicht fragen: »Wie soll ich noch mehr Gebäcksorten herstellen, wenn in der Backstube schon jetzt Platz, Zeit und – Arbeitskräfte fehlen?«

Wir wissen, daß viele Backbetriebe solche Sorgen haben. Warum empfehlen wir Ihnen dennoch immer wieder neue Rezepte? Nun, die Antwort ist klar: wer in der Gunst der Kunden bleiben will, muß viel Abwechslung bieten – gerade bei Feingebäck.

Das heißt für Sie: trotz der brennenden Sorgen in der Backstube alle Anregungen und jedes neue Rezept ausnutzen. Dann taucht natürlich immer wieder die Frage auf: »Welche Gebäcksorte soll ich dafür streichen?«

Die richtige Antwort kann nur geben, wer sein Sortiment unter strenger Kontrolle hält. Mancher Ihrer Kollegen hat gute Erfahrungen mit einem recht einfachen Schema gemacht, aus dem sich »Spreu« und »Weizen« unter den Rezepten auf einen Blick herauslesen lassen (alles Nähere verrät Ihnen die Skizze auf

dieser Seite). Übrigens – diese Sortimentskontrolle ist bei der Meisterin in den besten Händen. Denn sie kann im Laden genau überblicken, wieviel Stücke von den einzelnen Gebäcksorten verkauft werden. Die Liste läßt sich für jede Woche schnell mit ein paar Strichen anfertigen. Sammeln Sie dann alle 52 Wochen des Jahres in einem Schnellhefter – und Ihr Sortiment kann auf Herz und Nieren geprüft werden. – Gewiß, etwas Mehrarbeit bringt die Sortimentskontrolle. Aber – sie lohnt sich bestimmt!

Richten Sie für jedes Gebäck, das während dieser Woche hergestellt wird, eine Zeile ein.

Dieser Hinweis auf besondere Anlässe ist sehr wichtig, denn er ermöglicht Ihnen einen genauen Rückblick, wenn wieder Fasching (oder Ostern, Muttertag, Schützenfest usw.) vor der Tür steht.

Diese Zahl sagt: 35 Spritzkuchen sind am Dienstag verkauft worden.

Unter dem Datum der Woche wird die Summe der jeweils verkauften Gebäckstücke eingetragen.

	Fasching							
	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	(So.)	6.-12.2.
Donats	15	20	15	15	25	30		120
Spritzkuchen	35	35	30	30	50	100		280



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterbiskin, Milch, Gewürz und Wasser in einem Kessel zum Kochen bringen. Danach das Mehl hinzuschütten und so lange abrösten, bis sich die Masse wie ein Ball von der Kesselwand löst. Anschließend die Masse in einen Kessel oder eine Schüssel geben (keinen Kupferkessel benutzen¹) und die Eier nach und nach hinzufügen. Auf gefettetes Papier oder Bleche bzw. Gitter² dressieren. Anschließend umgedreht in das heiße Meisterbiskinbad legen, Papier bzw. Bleche abziehen und den Deckel auflegen (den Deckel nicht ganz schließen, sondern so auflegen, daß jederzeit etwas Dampf entweichen kann). Erst nach etwa fünf Minuten³ den Deckel abnehmen, Spritzkuchen umdrehen und auf der anderen Seite ebenfalls fünf Minuten backen (ohne Deckel). Sofort nach dem Backen, das heißt, solange die Spritzkuchen noch heiß sind, mit vorbereitetem Fondant glasieren.	Meisterbiskin	120		
	Prise Salz			
	Wasser, ¼ Liter, ca.	250		
	Milch, ¼ Liter, ca.	250		
	Mehl (Type 550)	300		
	Eier, 8–10 Stück, ca.	450		
	Fondant zum Glasieren	(150)		
	Meisterbiskin (als Fettbad)			
Temperatur des Meisterbiskinbades ca. 180° C		Teiggewicht	1370	Materialkosten
Besondere Bemerkungen:		Backgewicht		Unkosten + Gewinn
		Ausbackverlust		Verkaufspreis
		35 Stück à ca.	40	Verk.-Preis per Stück

¹ Beim Unterrühren der Eier im Kupferkessel entsteht Grünspan.

² Papier bzw. Bleche vor dem Aufdressieren der Ringe in das heiße Fettbad tauchen und danach absteifen lassen.

³ Je länger der erste Backprozeß durchgeführt wird, desto standfester sind die Spritzkuchen.

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meisterbiskin

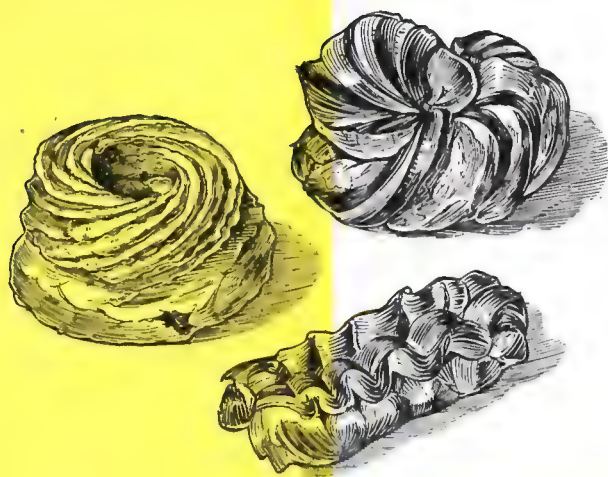
Donats, ein schnell herzustellendes
Fettgebäck. Backzeit: 120 Sekunden





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterbiskin, Eier, Zucker, Milch und Gewürz glattarbeiten. Danach sehr schnell das mit Backpulver gesiebte Mehl unterarbeiten. Die Vermischung mit dem Mehl muß so kurz wie möglich vorgenommen werden, da der Teig sonst zäh wird und Schwierigkeiten beim Dressieren auftreten. Den so hergestellten Teig mit einem Dressierbeutel und einer Lochtülle Nr. 8 zu Ringen von etwa 6 cm ϕ auf gefettetes Papier oder Bleche (Gitter) dressieren und im heißen Meisterbiskinbad abbacken. Nach dem Backen mit verschiedenen Glasuren oder Überzugsmasse überziehen.	Meisterbiskin	25		
	Eier, 2 Stück, ca.	100		
	Zucker	160		
	Milch, $\frac{1}{5}$ Liter, ca.	200		
	Salz/Zitrone	10		
	Mehl	500		
	Backpulver	20		
	Glasuren verschiedener Art	(200)		
	Meisterbiskin (als Fettbad)			
Temperatur des Meisterbiskinbades ca. 180° C Besondere Bemerkungen: Der Backprozeß soll sehr kurz sein, das heißt, daß Donats auf jeder Seite nur 1 Minute (60 Sekunden) gebacken werden. Gesamter Backprozeß für beide Seiten 120 Sekunden, also 2 Minuten.	Teiggewicht	1015	Materialkosten	
	Backgewicht		Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufspreis	
	40 Stück à ca.	30	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



Brand- oder Röstmassen-Rezepte

Herstellungsweise:

Meisterbiskin, Milch bzw. Wasser und Gewürz in einem Kessel zum Kochen bringen. Danach das Mehl hinzuschütten, und so lange abrösten, bis sich die Masse wie ein Ball von der Kesselwand löst. Anschließend in einem Kessel (keinen Kupferkessel benutzen) die Eier nach und nach hinzugeben. Dann zu den einzelnen Gebäckarten – wie bekannt – weiterverarbeiten.

1 SPRITZKUCHEN:

Spritzkuchen auf gefettetes Papier bzw. Bleche dressieren (Sterntülle Nr. 8)

2 ECLAIRS:

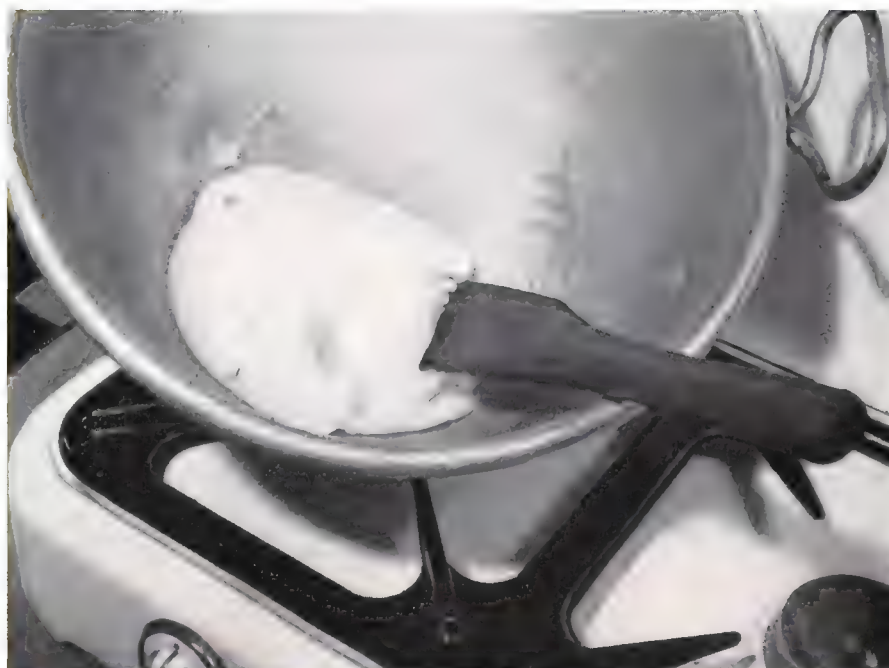
Eclairs auf ungefettete Bleche bzw. evtl. bemehlte Bleche dressieren (Sterntülle Nr. 8)

3 WINDBEUTEL:

Windbeutel auf ungefettete bzw. evtl. bemehlte Bleche dressieren (Sterntülle Nr. 12)

Spritzkuchen Eclairs Windbeutel

Zutaten	Gewicht in g	Gewicht in g	Gewicht in g	Preise in DM	
				per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterbiskin	120	150	200		
Salz (Prise)					
Wasser	250		500		
Milch	250	500			
Mehl	300	350	400		
Backpulver			10		
Ei	450	500	600		
Teiggewicht	1370	1500	1710		

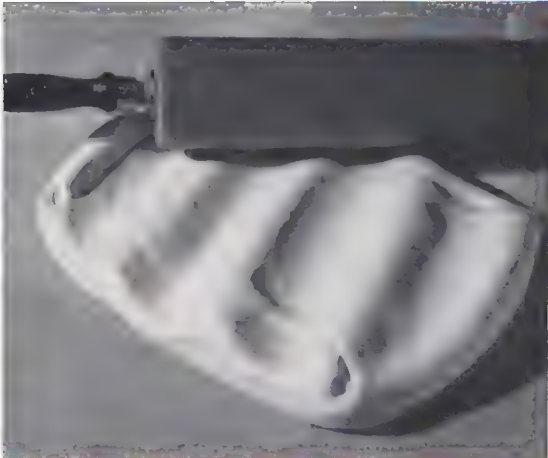




EIN KUNDENDIENST · Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut
 der Margarine-Union GmbH, Hamburg 1, Postfach 979
 Erscheint in zwangloser Folge und wird kostenlos verteilt
 Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Quellenangabe gestattet
 Gesamtherstellung: Graphischer Großbetrieb LN-Druck Lübeck
 Fotos: R. Kleinhempel, Hamburg, Kunsthalle



Blätterteig (deutsche Art)



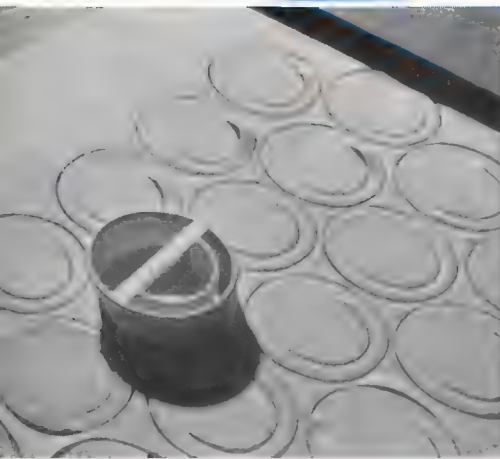
Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterzieh mit ca. 50 g Mehl durchkneten und zu einem Viereck, etwa in Größe des Vorteiges (ca. 15x15 cm), formen. Aus den übrigen Zutaten (ohne Meisterzieh) einen Vorteig bereiten, rund zustoßen und über Kreuz einschneiden. Vorteig und Meisterzieh ca. 10 Minuten kühl lagern. Anschließend die Ecken des Vorteiges so ausrollen, daß die Mitte des Teiges dicker bleibt. Das geschmeidiggearbeitete Meisterzieh-Rechteck in die Mitte des Vorteiges legen und von allen Seiten gut einschlagen. Der Teig erhält mit jeweils 10 bis 15 Minuten Pause zwei doppelte (2x4) und zwei einfache (2x3) Touren. Vor dem Aufarbeiten muß der Teig nochmals 10 bis 15 Minuten ruhen.	Meisterzieh	1000		
	Mehl (Type 550)	1000		
	Zucker	30		
	Salz	15		
	Wasser, ½ l, ca	600		
Temperatur des Ofens ca. 230° C	Teiggewicht	2645	Materialkosten	
	Backgewicht		Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufspreis	
	 Stück à		Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meisterzieh

Krem-Obst-Taschen · Ein delikates Blätterteig-Gebäck,
gefüllt mit leichtem Krem und verschiedenem Obst





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Zwei Blätterteigstücke à 1250 g 60x60 cm ausrollen und auf zwei mit Wasser besprengte Backbleche legen. Mit einem ovalen Ausstecher aus jeder Platte 28 Stück ausstechen, den ausgestochenen Bogen überschlagen und mit einem 500-g-Gewichtsstein in der Mitte eindrücken. Auf die eingedrückte Stelle entsprechende Früchte auflegen und nach kurzer Abstehtzeit abbacken. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren. Danach den Krem herstellen und mit einem Dressierbeutel und einer Sterntülle Nr. 12 einfüllen. Füllkrem: Milch aufkochen, danach das mit etwas Milch verrührte Krempulver dazugeben. Zum Schluß das mit Zucker zu einem steifen Schnee geschlagene Eiweiß auf dem Gas unterziehen.	Blätterteig	1500		
	Früchte Ananas, Aprikosen, Äpfel, Birnen, Pflaumen oder Kirschen	800		
	Füllkrem Milch, ¾ l Zucker, 150 g Krempulver, 70 g Eiweiß, 7 Stück	1180		
	Aprikotur	(200)		
	Glasur	(200)		
	Teiggewicht	3480	Materialkosten	
	Backgewicht	3100	Unkosten + Gewinn	
Temperatur des Ofens ca. 220° C.	Ausbackverlust	380	Verkaufspreis	
	56 Stück à ca.	62	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

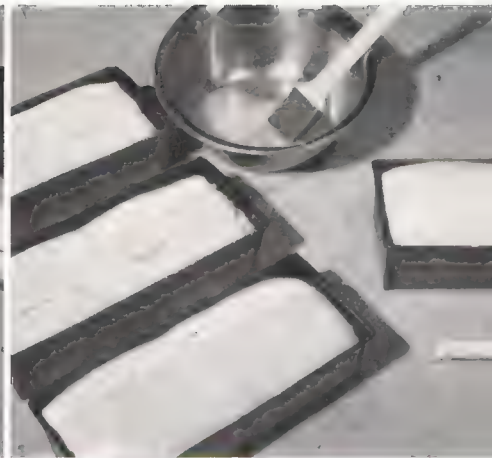
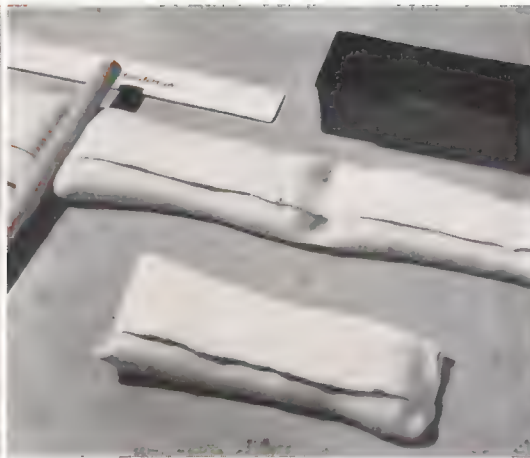


Meisterback

Salon-Stuten • Sehr mürbe und zart

Ein ausgezeichnetes Wochenendgebäck





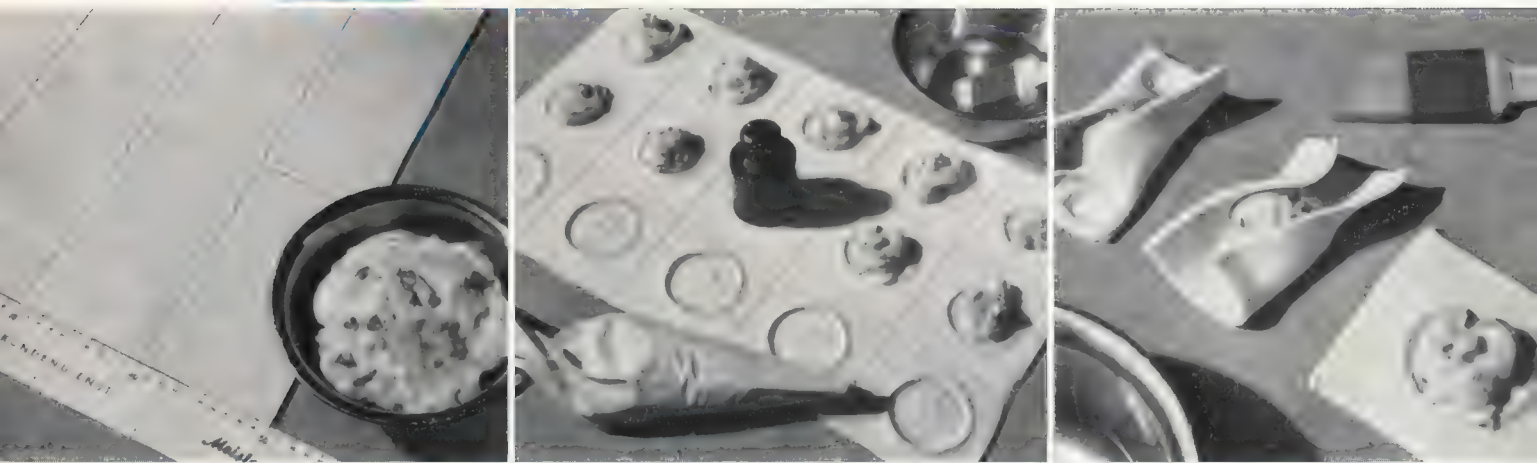
Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Hagelzucker mit ca. 50 g Mehl vermischen. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten 900 g dieses Teiges abwiegen und gesondert garen lassen. In den restlichen Teil des Teiges den mit 50 g Mehl vermischten Hagelzucker einarbeiten. Nach entsprechender Garzeit beide Teige zusammenschlagen. Die 900 g abgewogene Teigmenge 130x25 cm ausrollen. Danach den mit Hagelzucker versetzten Teig auf die Mitte dieses Teigstreifens der Länge nach auflegen. Anschließend beide Seiten überschlagen und die Seiten sowie die Enden gut andrücken, dann teile man das Ganze in 5 gleichmäßige Stücke à 26 cm lang. Mit dem Verschuß nach unten in gefettete Formen einlegen und anschließend mit Eigelb anstreichen. Bei Vollgare nochmals mit Ei anstreichen und mit einem scharfen Messer zweimal der Länge nach einschneiden und abbacken.	Mehl	1400		
	Hefe	80		
	Milch, 5/8 l, ca.	650		
	Eier, 4 Stück, ca.	200		
	Zucker	30		
	Salz	20		
	Meisterback	400		
	Hagelzucker	400		
Temperatur des Ofens ca. 220° C.	Teiggewicht	3180	Materialkosten	
	Backgewicht	3050	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	130	Verkaufspreis	
	5 Stück à ca.	600	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meisterzieh

Blätterteig-Quarktaschen
mit einer delikaten Quarkfüllung





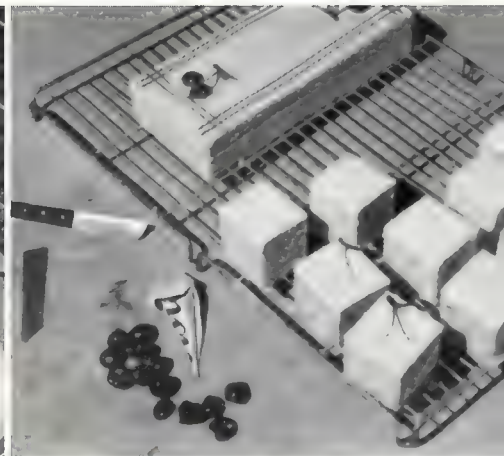
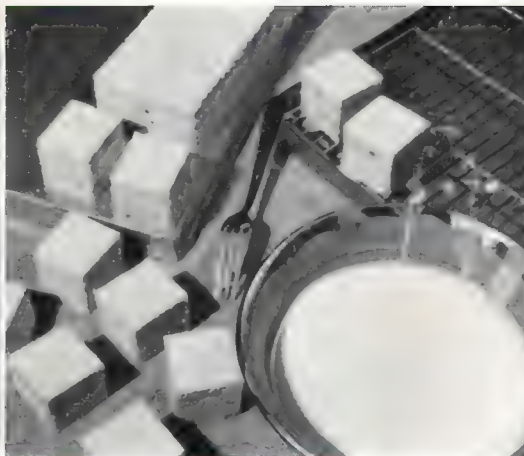
Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Blätterteig 50x50 cm ausrollen und in 25 Stücke à 10x10 cm schneiden. Die einzelnen Stücke in der Mitte mit einem 1-Kilo-Gewichtstein eindrücken und die angegebene Füllung mit einem Spritzbeutel (ohne Tülle) aufspritzen. Die Ränder eines jeden Stückes mit Wasser anstreichen und die diagonal gegenüberliegenden Ecken zur Mitte ziehen und festdrücken, wie auf dem Herstellungsfoto ersichtlich. Die einzelnen Stücke nach einer kurzen Abstehezeit in einem heißen Ofen abbacken. Nach dem Abbacken sofort aprikotieren und glasieren.	Blätterteig	1000		
	Füllung:			
	Quark oder			
	10 % Schichtkäse	500		
	Zucker	100		
	Mehl	25		
	Eigelbe, 2 St.	40		
	Salz/Zitrone	5		
	Korinthen	50		
	Äpfel, gehackt	150		
Temperatur des Ofens ca. 220° C	Aprikosenmarmelade	(125)		
	Fondant	(125)		
	Teiggewicht	1870	Materialkosten	
	Backgewicht	1515	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	355	Verkaufspreis	
	25 Stück à ca.	70	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meistercreme

Kirsch-Desserts · Geschmacklich hervorragend,
einfach im Dekor und leicht herzustellen





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Rouladenmasse Eigelb mit $\frac{2}{3}$ des Zuckers und dem Marzipan schaumigrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und dann unter gleichzeitigem Hinzufügen des Mehles beide Massen zusammenbringen und auf ein mit Papier belegtes Blech 53x53 cm aufstreichen. Nach dem Backen die Rouladen in 5 Streifen von 53x10,5 cm schneiden. Die Creme mit feingehackten Belegkirschen sowie Kirschwasser versetzen und auf die Streifen aufstreichen. Diese zusammengesetzten Streifen von 53 cm Länge und 10,5 cm Breite sowie einer Höhe von etwa 6 cm werden nun mit einer dünn ausgerollten Marzipandecke versehen. Zum Absteifen bleibt das Ganze einige Zeit im Kühlschrank stehen, um anschließend entweder in 20 Würfel von 5x5 cm oder 2 Streifen von 26,5x10,5 cm geschnitten zu werden. Danach mit Fondant überziehen und, sobald dieser angetrocknet ist, mit Spritzschokolade* und Belegkirschen sowie Angelika ausgarnieren.	Rouladenmasse Eigelbe, 8 Stück Eiweiß, 8 Stück Zucker, 180 g Mehl, 180 g Marzipan, 100 g Salz, Zitrone, 7 g	ca. 600		
	Füllung Französische Creme	350		
	Belegkirschen, fein gehackt	50		
	Kirschwasser Marzipan, angewirkt zum Eindecken, ca.	20 100		
	Fondant zum Überziehen, ca.	300		
	Belegkirschen, Angelika u. Spritzschokolade, ca.	50		
Temperatur des Ofens ca. 240° C.	Gesamtgewicht ca.	1500	Materialkosten	
			Unkosten + Gewinn	
			Verkaufspreis	
	20 Stück à ca.	70	Verk.-Preis per Stück	

* Zirka 20 g Kuvertüre kleinschneiden und in einer Kaffeetasse im Wasserbad auflösen. Nach dem Auflösen nach und nach einen Teelöffel Wasser (tropfenweise) hinzufügen, bis die Masse geschmeidig ist.

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meisterback

Englische Kuchen (English Cake)
sicher, schnell und rationell



Meisterbiskin

Berliner Pfannkuchen
Sehr leicht und bekömmlich





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Milch oder Wasser auf ca. 30° C erwärmen, Hefe darin auflösen, Zucker und Salz hinzufügen und mit den übrigen Zutaten in der Maschine glattarbeiten. Knetmaschine mit Schnellgang ca. 5 Min., Rührmaschine mit Knetarm 3 Min., Planetenrührwerk mit Knethaken 3 Min., Großmixgerät höchstens 1 Min. mit einer Temperatur der Flüssigkeit von ca. 15° C. Die genaue Bearbeitungszeit in der Maschine hängt von der jeweiligen Größe des Teiges ab. Dem Teig, wenn irgend möglich, zweimal 30 Minuten Zwischengare geben und anschließend abwiegen, abpressen und rundwirken. Bei ca. 3/4 Gare im Meisterbiskinbad abbacken, und zwar auf jeder Seite ca. 3 Minuten. Nach dem Backen sofort in Kristallzucker wälzen oder mit Fondant glasieren und anschließend mit Marmelade füllen. Bei genauer Einhaltung des Rezeptes ergibt sich eine Fettaufnahme pro Berliner Pfannkuchen zwischen 2 und 3 g. Wenn aus kalkulatorischen Gründen der Ei Gehalt reduziert werden soll, muß ein Austausch vorgenommen werden, d. h., an Stelle von Ei muß die gleiche Menge Milch bzw. Wasser verwendet werden.	Hefe	75		
	Milch oder Wasser, 1/3 l, ca.	300		
	Mehl (Type 550)	1000		
	Meisterback oder Meisterback extraweich	120		
	Zucker	100		
	Salz	15		
	Zitrone, abgerieben	20		
	Eier, 6 Stück, ca.	300		
	Meisterbiskin als Fettbad			
	Zucker zum Bestreuen oder Glasur ca.	(200)		
	Marmelade zum Füllen ca.	(350)		
Temperatur des Meisterbiskinbades ca. 180° C	Teiggewicht	1930	Materialkosten	
	Backgewicht		Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufspreis	
	50 Stück à ca.	50	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

VON MEISTER ZU MEISTER

Ein Kundendienst • Aus der Praxis • Für die Praxis •

Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut

...auf welches Gebäck können Sie verzichten?

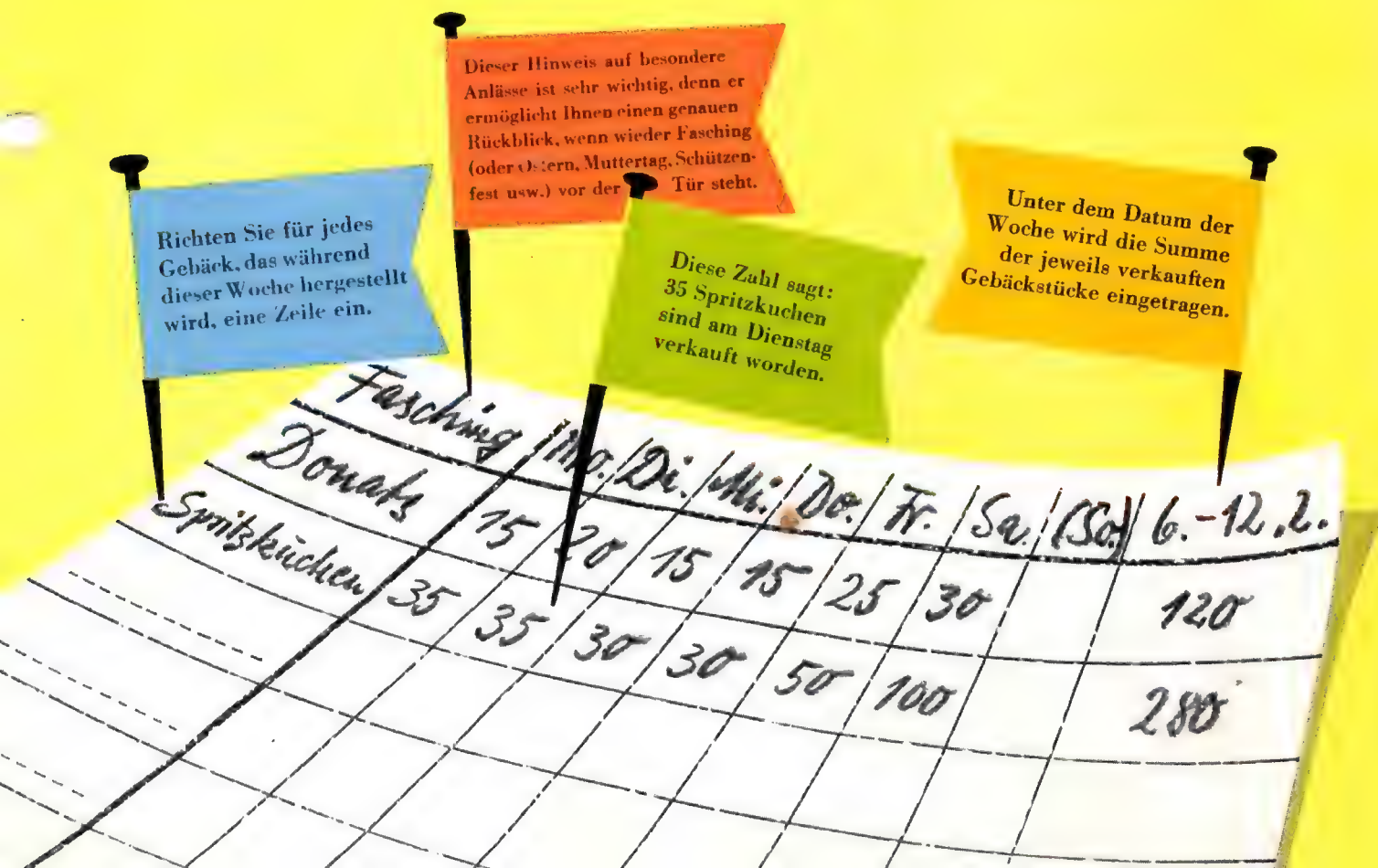
Heute haben Sie wieder »Von Meister zu Meister« in der Hand – mit gründlich erprobten Rezepten. Da werden Sie vielleicht fragen: »Wie soll ich noch mehr Gebäcksorten herstellen, wenn in der Backstube schon jetzt Platz, Zeit und – Arbeitskräfte fehlen?«

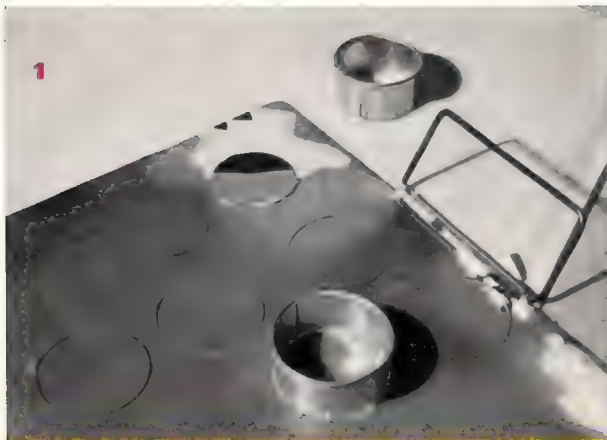
Wir wissen, daß viele Backbetriebe solche Sorgen haben. Warum empfehlen wir Ihnen dennoch immer wieder neue Rezepte? Nun, die Antwort ist klar: wer in der Gunst der Kunden bleiben will, muß viel Abwechslung bieten – gerade bei Feingebäck.

Das heißt für Sie: trotz der brennenden Sorgen in der Backstube alle Anregungen und jedes neue Rezept ausnutzen. Dann taucht natürlich immer wieder die Frage auf: »Welche Gebäcksorte soll ich dafür streichen?«

Die richtige Antwort kann nur geben, wer sein Sortiment unter strenger Kontrolle hält. Mancher Ihrer Kollegen hat gute Erfahrungen mit einem recht einfachen Schema gemacht, aus dem sich »Spreu« und »Weizen« unter den Rezepten auf einen Blick herauslesen lassen (alles Nähere verrät Ihnen die Skizze auf

dieser Seite). Übrigens – diese Sortimentskontrolle ist bei der Meisterin in den besten Händen. Denn sie kann im Laden genau überblicken, wieviel Stücke von den einzelnen Gebäcksorten verkauft werden. Die Liste läßt sich für jede Woche schnell mit ein paar Strichen anfertigen. Sammeln Sie dann alle 52 Wochen des Jahres in einem Schnellhefter – und Ihr Sortiment kann auf Herz und Nieren geprüft werden. – Gewiß, etwas Mehrarbeit bringt die Sortimentskontrolle. Aber – sie lohnt sich bestimmt!



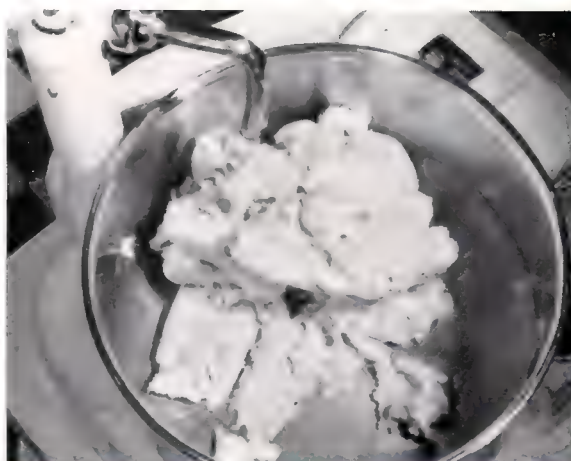


FÜR DEN NACHWUCHS

Liebe Jungen! Zur Herstellung einwandfreier Spritzkuchen benötigt man nicht nur ein zweckmäßiges Rezept, sondern muß auch beim Dressieren wie folgt vorgehen:

DAS DRESSIEREN VON SPRITZKUCHEN

- 1** Das gefettete Papier oder Blech mit einem Ausstecher (5 cm Durchmesser) vorzeichnen.
- 2** Der Dressierbeutel wird so geführt, daß der erste Ring ganz dünn aufdressiert, also fast gekratzt wird.
- 3** Der zweite Ring muß ganz langsam aufdressiert werden, das heißt ohne jeden Druck oder Zug.
- 4** Die Gleichmäßigkeit der Spritzkuchen kann verstärkt werden, indem man mit einem Finger, der vorher in Wasser getaucht wurde, die Ringe von innen gleichmäßig rundarbeitet.



Mürbeteig

1. Qualität

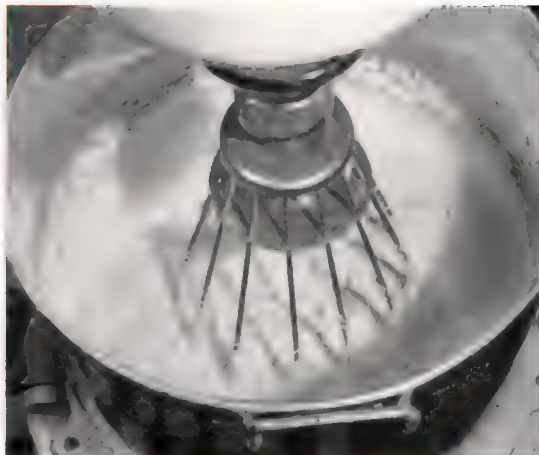
Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück kg, Liter	Gesamt
Alle Zutaten, außer Mehl, in der Rühr- oder Knetmaschine miteinander verarbeiten. (Es macht nichts aus, wenn eine grieselige Beschaffenheit bleibt.) Danach so viel Mehl zusetzen, wie die Maschine in der Lage ist unterzukneten. Bei Anwendung einer Rühr- oder Anschlagmaschine kann der Rest des noch verbliebenen Mehles anschließend mit der Hand untergearbeitet werden.	Meisterback extraweich oder Meisterback	1000		
	Zucker	800		
	Eier, 4 Stück, ca.	200		
	Ammonium, evtl.	(2)		
	Mehl	2000		
Temperatur des Ofens ca. 200° C Besondere Bemerkungen: Bei Verwendung von Ammonium Mürbeteig nur für trockenes Flachgebäck verarbeiten.	Teiggewicht	4000	Materialkosten	
	Backgewicht		Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufspreis	
	Stück à		Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



EIN KUNDENDIENST · Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut
 der Margarine-Union GmbH, Hamburg 1, Postfach 979
 Erscheint in zwangloser Folge und wird kostenlos verteilt
 Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Quellenangabe gestattet
 Gesamtherstellung: Graphischer Großbetrieb LN-Druck Lübeck
 Fotos: R. Kleinhempel, Hamburg, Kunsthalle





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück kg, Liter	Gesamt
200 g Mehl und 70 g Backpulver sieben und für das Unterarbeiten zum Schluß aufbewahren. 1800 g Mehl, Zucker, Milchpulver und Salz miteinander vermischen. In diese vermischten Zutaten Meisterback extraweich oder Meisterback in kleine Stücke schneiden. Anschließend in eine Maschine geben und so lange bearbeiten (1 bis 2 Minuten), bis eine streuselähnliche Beschaffenheit entstanden ist. Danach die Maschine abstellen und die Masse gründlich zusammenkratzen. Nun fügt man bei langsamer Umdrehung der Maschine die temperierten Eier und anschließend das heiße Wasser (mindestens 60° C) hinzu. Danach die Maschine abstellen und die Masse wiederum gründlich zusammenkratzen. Die Maschine auf schnellste Umdrehung schalten und die Masse glatt- bzw. schaumigrühren (ca. 5 bis 10 Minuten, je nach Art der Maschine). Danach die Maschine abstellen und die Masse gründlich zusammenkratzen sowie das restliche mit Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen (Bearbeitungszeit ca. ½ Minute). Die Masse abermals zusammenkratzen und in einen vorbereiteten Holz- oder Asbestrahmen mit Innenmaßen von mindestens 45x60 cm und einer Höhe von 7 cm einfüllen. Nach dem Backen stürzen und wenn erkaltet, mit aufgeführter Glasur bestreichen. In Stücke von 9x15 cm schneiden und verpacken.	Meisterback extraweich			
	oder Meisterback	1200		
	Mehl	1800		
	Zucker	2000		
	Milchpulver	200		
	Salz	30		
	Zitrone	80		
	Eier, 24 Stück, ca.	1200		
	Wasser	800		
	Mehl	200		
	Backpulver	70		
	Glasur:			
	Meisterbiskin	(200)		
	Fondant	(400)		
Teiggewicht		7580	Materialkosten	
Backgewicht		7000	Unkosten + Gewinn	
Ausbackverlust		580	Verkaufspreis	
20 Stück à ca.		380	Verk.-Preis per Stück	

Temperatur des Ofens ca. **170° C**
Backzeit: ca. 80 Minuten

Besondere Bemerkungen:

Glasurherstellung:

Fondant geschmeidigarbeiten, anschließend mit Meisterbiskin in der Rührmaschine schaumigrühren. Wenn erforderlich, einige Tropfen Läuterzucker bzw. Wasser hinzugeben.

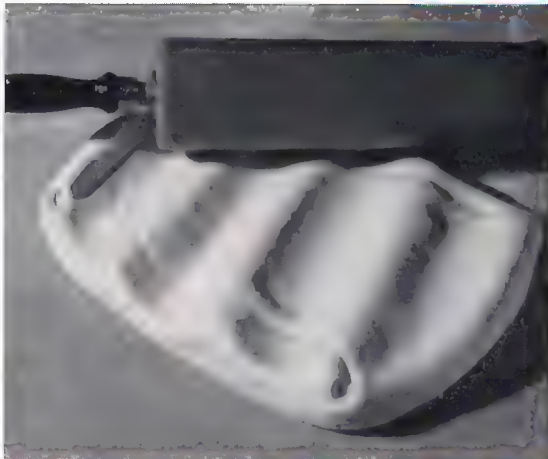
* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meisterbiskin

Magdalenentörtchen · Ein Dauergebäck,
das saftig bleibt und lange Zeit haltbar ist



Blätterteig (deutsche Art)



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterzieh mit ca. 50 g Mehl durchkneten und zu einem Viereck, etwa in Größe des Vorteiges (ca. 15x15 cm), formen. Aus den übrigen Zutaten (ohne Meisterzieh) einen Vorteig bereiten, rund zustoßen und über Kreuz einschneiden. Vorteig und Meisterzieh ca. 10 Minuten kühl lagern. Anschließend die Ecken des Vorteiges so ausrollen, daß die Mitte des Teiges dicker bleibt. Das geschmeidiggearbeitete Meisterzieh-Rechteck in die Mitte des Vorteiges legen und von allen Seiten gut einschlagen. Der Teig erhält mit jeweils 10 bis 15 Minuten Pause zwei doppelte (2x4) und zwei einfache (2x3) Touren. Vor dem Aufarbeiten muß der Teig nochmals 10 bis 15 Minuten ruhen.	Meisterzieh	1000		
	Mehl (Type 550)	1000		
	Zucker	30		
	Salz	15		
	Wasser, ½ l, ca	600		
Temperatur des Ofens ca. 230° C	Teiggewicht	2645	Materialkosten	
	Backgewicht		Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufspreis	
	 Stück à		Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



EIN KUNDENDIENST • Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut der Margarine Union GmbH, Hamburg 1, Postfach 979 •

Erscheint in zwangloser Folge und wird kostenlos verteilt • Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Quellenangabe gestattet •

Gesamtherstellung: Graphischer Großbetrieb LN-Druck Lübeck • Fotos: R. Kleinhempel, Hamburg, Kunsthalle



Plunderteig-Rezept

Herstellungsweise	Zutaten	1	2	Preise in DM*	
		Gewicht in g	Gewicht in g	per Stück Kilo, Liter	Gesamt
Milch auf ca. 28° C anwärmen, Hefe darin auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zweimal garen lassen und anschließend zusammenstoßen. Meisterzieh mit etwas Mehl geschmeidigarbeiten und zu einem Rechteck (ca. 25x40 cm) ausrollen. Den ausgestoßenen Teig doppelt so groß ausrollen wie das Meisterzieh-Rechteck. Die geschmeidiggearbeitete Meisterzieh auf die Hälfte des Teiges legen, mit der anderen Hälfte einschlagen und ohne Pause dem Teig zwei einfache (2x3) Touren geben. Bevor der Teig eingezogen bzw. aufgearbeitet wird, empfiehlt es sich, ihn ca. 10 Minuten kühl zu lagern.	Mehl (Type 550)	1000	1000		
	Milch, ½ Liter, ca.	500	500		
	Hefe	75	75		
	Meisterback	120	120		
	Zucker	120	120		
	Salz/Zitrone	10	10		
	Meisterzieh zum Einziehen	400	600		
Temperatur des Ofens ca. 220° C		2225	2425		
Teiggewicht					

Besondere Bemerkungen:

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Ein Rezept aus Folge 52 »Von Meister zu Meister«, herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut der Margarine-Union GmbH, Hamburg, Postfach 979

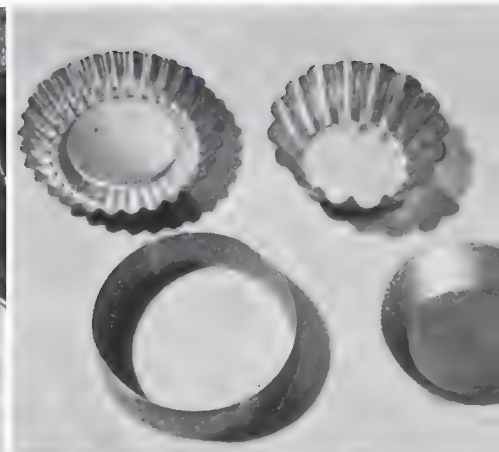


ENDLICH ein Spezialfett für Blätter- und Plunderteige,
 das im Nu auf der Zunge zergeht. Backen Sie mit
 und es gibt kein Kleben am Gaumen mehr!

MZ36

... die Krone
 des **guten** Geschmacks

Magdalenentörtchen



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterbiskin und Marzipan glattarbeiten, danach mit Zucker, Ei, Mehl und Gewürz schaumigrühren. Anschließend in vorbereitete Förmchen und Ringe, die, wenn notwendig, gefettet und gemehlt sein sollen, einfüllen. Nach dem Backen und anschließenden Auskühlen einen Marzipanring der entsprechenden Größe auflegen. Diesen aus angewirktem Marzipan hergestellten Ring auf beiden Seiten mit Aprikosenmarmelade anstreichen und die Seiten in gehackte, geröstete Mandeln drücken, nur bis zur oberen Kante in Überzugsmasse tauchen und die heiße Füllung einfüllen. Füllung: 250 g Marmelade, eventuell 25 g Wasser und 3 Blatt Gelatine. Die Gelatine in Wasser einweichen und danach mit der Aprikosenmarmelade aufkochen. (Heiß einfüllen.)	Meisterbiskin	250		
	Zucker	250		
	Marzipan	600		
	Eier, 6 Stück, ca.	300		
	Mehl	200		
	Zitrone, abgerieben	30		
	Salz	5		
	Marzipan, angewirkt für den Ring	150		
	Mandeln, gehackt, geröstet	30		
	Überzugsmasse	450		
	Füllung	275		
Temperatur des Ofens ca. 210° C.	Teiggewicht	2540	Materialkosten	
	Backgewicht	2280	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	260	Verkaufspreis	
	45 Stück à ca.	50	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Wie steht's bei Ihnen mit SB?

Ein handwerklicher Backbetrieb hat in einer westdeutschen Großstadt

auf 90 qm das erste Selbstbedienungsgeschäft für Backwaren eröffnet.

Die Umsatzerwartungen wurden schon an den ersten Tagen übertroffen.

Haben Sie sich nicht auch schon einmal gefragt, was es auf sich hat mit der Selbstbedienung? Und weiter: Kann sich denn auch das Backgewerbe diese neuzeitliche Art des Verkaufens zunutze machen?

Ja, solche Fragen liegen nahe, wenn Sie von den steigenden Umsatzerfolgen der mittlerweile mehr als 15.000 SB-Geschäfte im Lebensmittel-Einzelhandel lesen oder hören. Zumal dann, wenn Sie gleichzeitig feststellen müssen, daß Backwaren – also Ihre urreigensten Artikel – an diesem Aufschwung teilhaben.

Das ist ein deutlicher Beweis dafür, daß sich die Hausfrau (die ja auch Ihre Kundin ist) mit der Selbstbedienung »angefreundet« hat. Sie empfindet es als Vorteil, frei zwischen all den vielen Waren wählen und auch die Dauer des Einkaufs ganz nach ihrem Gutdünken bestimmen zu können.

Besonders die großen Filialisten sowie Warenhäuser aber erkannten die Bedeutung der Backwaren für ihr Sortiment. Sie gingen von dem Gedanken aus: wenn die Hausfrau schon zu uns kommt, dann soll sie auch möglichst alle Artikel des täglichen Bedarfs bei uns finden und kaufen.

Mancher Backbetrieb hat das auszunutzen verstanden, indem er sich die Belieferung solcher SB-Läden mit Backwaren aller Art gesichert hat. Das brachte dann nicht nur beachtlich gesteigerte Umsätze, sondern außerdem noch bessere Ausnutzung der Kapazität von Backstube und Ofen.

Von hier aus ist es nur noch ein ganz kleiner Schritt zu der Überlegung: »Diese Vorteile der Selbstbedienung können doch auch mir ganz allein zugute kommen!« Mit anderen Worten: sollte man nicht die passive Rolle des Lieferanten mit der aktiven Aufgabe des Verkäufers vertauschen?

»BLICK ÜBER DEN ZAUN«

Diese eine Frage löst eine wahre Kettenreaktion von weiteren Fragen aus. Doch da ist guter Rat teuer. Schlim-

mer noch, kaum jemand kann mit Erfahrungswerten über Selbstbedienung im Backgewerbe dienen. Denn sie ist bis auf den obengenannten Fall nirgends – auch nicht im Ausland – verwirklicht worden.

Zum Glück gibt es andere aufschlußreiche Anhaltspunkte. Sehen wir uns doch einmal an, wie sich Backwaren unter den Voraussetzungen der Selbstbedienung bei den Lebensmittel-Filialisten bewährt haben. Hier nämlich bietet sich der beste Vergleichsmaßstab, weil alle diese Betriebe sehr streng über die Wirtschaftlichkeit ihres Sortimentes wachen. Nach der Erkenntnis »Die beste Ware auf die besten Plätze = beste Gewinne« sieht man jedem einzelnen Artikel ständig »auf die Finger«. Jeder Quadratzentimeter Verkaufsraum muß so umsatzfördernd wie möglich genutzt werden. Denn durch die Selbstbedienung ist im Einzelhandel aus dem chronischen Zeitmangel, wie Sie ihn ja aus eigener Praxis kennen, ein Mangel an Platz geworden.

Wie sieht es nun aus mit Backwaren im SB-Geschäft?

Brot und Weißgebäck (Brötchen usw.) haben sich schnell einen festen Platz in den besten Regalen erworben, weil sie sich täglich umschlagen. Hinzu kommt, daß sie ohne weiteres zu stapeln bzw. zu schütten sind, daß also auf beschränkter Verkaufsfläche viel Ware angeboten werden kann.

Abgepacktes Dauergebäck (Sandtorten, Teekuchen usw.) läßt sich ebensogut stapeln und wird oft auf besonderen »Gondeln« (Schlagertischen) als Sonderangebot herausgestellt.

ABER – DAS FEINGEBÄCK!

Torten oder Cremestücke lassen sich natürlich nicht stapeln. Sie beanspruchen also eine viel größere (und schlecht genutzte) Verkaufsfläche als andere Backwaren, zumal da der Kunde ein abwechslungsreiches, breites Angebot erwartet – das wissen Sie selbst am besten.

Das Feingebäck hat den SB-Geschäften aber noch mehr Kopfzerbrechen bereitet, und zwar in Fragen, die



EIN KUNDENDIENST · Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut der Margarine-Union GmbH, Hamburg 1, Postfach 979 · Erscheint in zwangloser Folge und wird kostenlos verteilt · Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Quellenangabe gestattet · Gesamtherstellung: Graphischer Großbetrieb LN-Druck Lübeck · Fotos: R. Kleinhempel, Hamburg, Kunsthalle

VON MEISTER ZU MEISTER

Ein Kundendienst ■ Aus der Praxis ■ Für die Praxis ■

Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut



EINE NEUE MEISTERMARKE:

Seit über zehn Jahren sind Ihnen unsere Meistermarken ein Begriff für ausgezeichnete Backerfolge sowie sichere und rationelle Arbeit. Gleich für welche Gebäckart – die Meistermarken zeigten sich allen Anforderungen gewachsen. Warum trotzdem eine neue Meistermarke? Wir haben in Ihrem Namen Herrn Schmied, den Leiter unseres Meistermarken-Backinstituts, gefragt.

Was heißt MZ 36?

Das ist schnell erklärt: »MZ« ist eine Abkürzung für »Meisterzieh«; »36« gibt den Schmelzpunkt von etwa 36° Celsius an. MZ 36 ist also eine Meisterzieh-Qualität mit niedrigerem Schmelzpunkt.

Und warum denn nun MZ 36?

Den Anstoß für uns, eine neue Meistermarke auf den Markt zu bringen, haben Sie selbst und Ihre Berufskollegen gegeben. Diese Behauptung mag etwas gewagt klingen; sie hat aber ihre Berechtigung.

Sie wissen, die Margarine-Union ist immer bemüht, wirklichen Kundendienst zu leisten. Mit anderen Worten: sie versucht, sich in Ihre Lage zu versetzen und Ihre Probleme lösen zu helfen.

Ein praktisches Beispiel hierfür ist – MZ 36. Seit Jahren beobachten wir, genau wie Sie, daß die Hausfrau mehr Wert auf Qualität legt. Für Sie heißt das eigentlich immer: Ihre Kunden erwarten vollendeten Geschmack, gleich welche Gebäcksorte sie gerade kaufen. Also auch bei Blätterteig- und Plundergebäck.

MZ 36 – echter Meistermarken-Kundendienst

Wenn ein Gebäck ausgezeichnet schmecken soll, dann muß jede einzelne Zutat die höchsten Erwartungen erfüllen. Deshalb stellen Sie an ein Spezialfett für Blätter- und Plundersteige besonders kritische Ansprüche, da ja schließlich im Blätterteig genausoviel Meisterzieh wie Mehl enthalten ist.

Diese besonderen Ansprüche von Ihrer Seite haben uns dazu angeregt, eine Meisterzieh mit niedrigerem Schmelz-

punkt zu entwickeln. Denn schließlich erschöpft sich Meistermarken-Kundendienst nicht darin, gelungene Rezepte zu schaffen und die vielen fachlichen Anfragen des Backgewerbes sachkundig zu beantworten – auch die Erprobung neuer Spezialfette, die Ihren Wünschen gerecht werden, gehört dazu!

Für wen ist MZ 36 das Richtige?

Wir haben MZ 36 sehr gründlich »unter die Lupe genommen«. Deshalb können wir mit gutem Gewissen empfehlen: Wer seinen Kunden Blätterteig- und Plundergebäck von bisher kaum erreichbarem Wohlgeschmack bieten will, für den ist MZ 36 das Richtige.

Was wird aus Meisterzieh?

Die altbewährte Meisterzieh wird es nach wie vor geben. Und das mit gutem Recht, denn schließlich werden seit zehn Jahren über 60 Prozent aller Blätter- und Plundersteige mit Meisterzieh hergestellt.

Wie steht es mit dem Preis?

MZ 36 ist Dienst am Kunden. Wenn es noch eines Beweises dafür bedarf – der Preis ist es. Denn MZ 36 kostet nicht mehr als Meisterzieh. Sie können also zwischen beiden Spezialfetten nach rein fachlichen Gesichtspunkten wählen, ohne an Ihre Brieftasche denken zu müssen. Die Sorte, die Ihre persönlichen Wünsche am besten erfüllt, soll künftig Ihr Spezialfett für Blätter- und Plundersteige sein. Wir hoffen, die Wahl wird Ihnen leichtfallen.

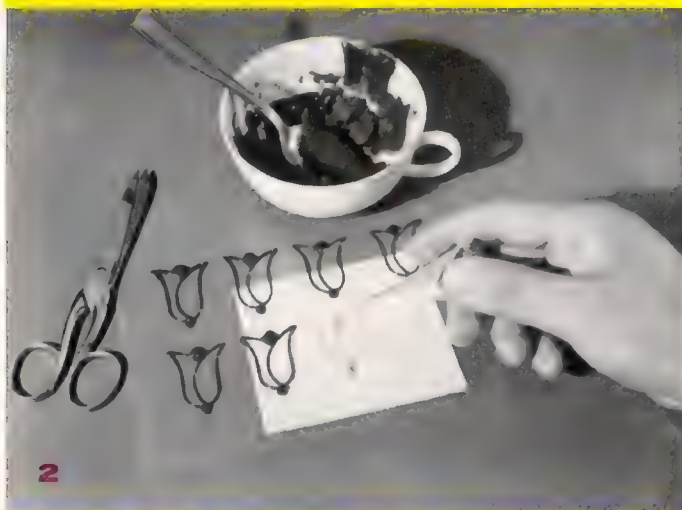
Ihre

Margarine-Union GmbH

Die Herstellung von Schokoladen-Ornamenten



1 Benötigt wird folgendes: Zellophanpapier, eine Schere, eine Vorlage oder ein selbstgefertigtes Muster, Spritzschokolade, Milchkuvertüre und Spritzpapier für Spritztüten.



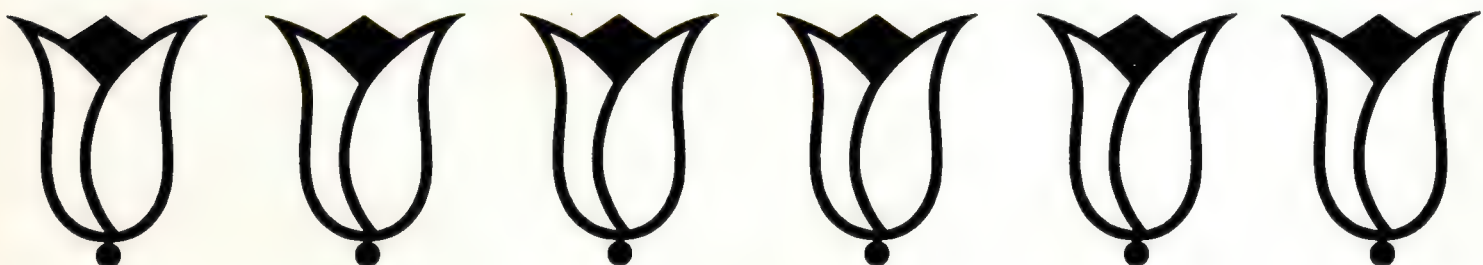
2 Die Spritzschokolade* in eine aus Spritzpapier (Pergamin oder Pergamentpapier) hergestellte Spritztüte einfüllen. Zellophanpapier auf die Vorlage auflegen und mit der abgeschnittenen Tüte die Konturen nachziehen.



3 Nachdem die Spritzschokolade* festgeworden ist, Milchkuvertüre in eine Spritztüte einfüllen und die Zwischenräume damit ausfüllen. Anschließend erstarren, also festwerden, lassen (wenn notwendig, in den Kühlschrank legen) und danach vom Papier abheben.

* Die Herstellung von Spritzschokolade:

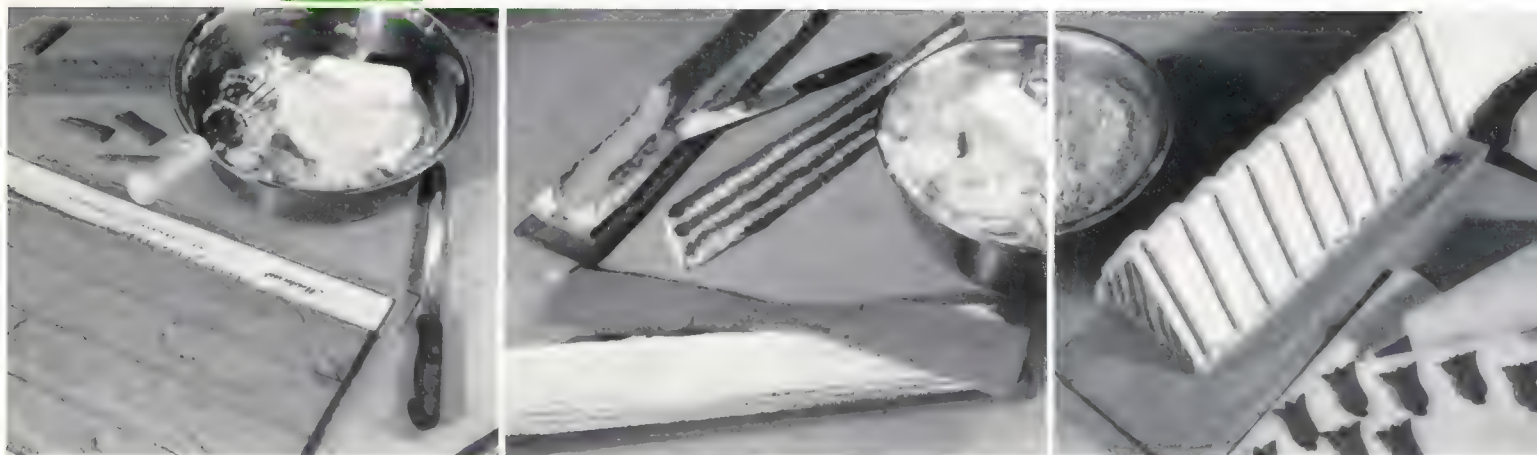
Kuvertüre oder auch Tafelschokolade anwärmen (am besten in einer Kaffeetasse im Wasserbad). Mit einigen Tropfen Wasser versetzen, damit sie spritzfähig bzw. geschmeidig wird. Zum Ausfüllen Milchkuvertüre anwärmen, jedoch nicht über Blut-Temperatur. Steht keine Kuvertüre zur Verfügung, so kann auch eine Tafel Schokolade bzw. Milkschokolade verwendet werden.



Meistercreme

Dessertstreifen, ein delikates Gebäck
mit edlem Geschmack





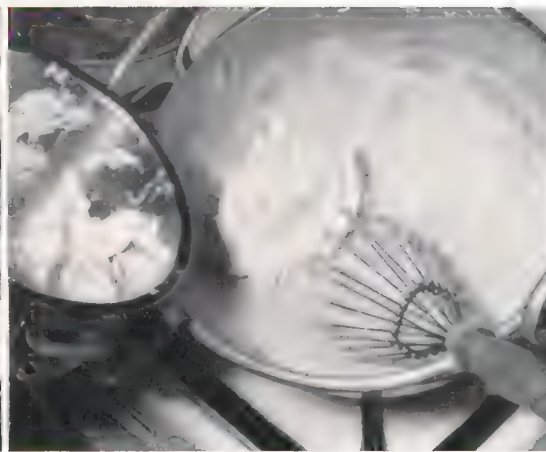
Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumigrühren. Eiweiß mit dem Rest Zucker zu Schnee schlagen. Beide Massen unter gleichzeitigem Hinzufügen von Mehl und Kakaopulver zusammen melieren. Als letztes die heiße Meistercreme unterziehen. Danach auf ein mit Papier belegtes Blech von 45x75 cm oder auf zwei Bleche von je 35x45 cm aufstreichen. Im heißen Ofen abbacken. Nach dem Erkalten in 10 Streifen von 7 cm Breite und 45 cm Länge schneiden. Die Creme mit Rum abschmecken und jeweils 4 Streifen mit Creme füllen, das heißt zusammensetzen. Im Kühlschrank absteifen lassen und anschließend schräg, das heißt diagonal, durchschneiden. Die so entstandenen Teile in Form eines Dreiecks auf einen weiteren Rouladenstreifen auf- bzw. zusammensetzen. Anschließend mit Creme einstreichen und in ca. 2½ cm breite Stücke einteilen. Den Rand mit gehackten, gerösteten Mandeln absetzen und mit Creme ausgarnieren. Zum Abschluß ein Ornament aus Spritzschokolade oder einen anderen Dekor auflegen.	Rouladenmasse:			
	Eigelb, 8 Stück, ca.	160		
	Zucker	180		
	Eiweiß, 8 Stück, ca.	240		
	Mehl	180		
	Kakaopulver	30		
	Meistercreme	100		
	Creme, franz. ¹	1500		
	Rum, 3 cl, ca.	60		
	Spritzschokolade für Ornamente ²	20		
	Mandeln, gehackt, geröstet, ca.	20		
Temperatur des Ofens ca. 250° C Besondere Bemerkungen: ¹ Rezeptzusammenstellung für französische Creme unter »Meistercreme I«. ² Die genaue Herstellung von Schokoladenornamenten unter Anwendung von Spritzschokolade siehe Nachwuchsseite, Folge 52.	Teiggewicht	2490	Materialkosten	
	Backgewicht	2250	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	240	Verkaufspreis	
	36 Stück à ca.	62	Verkaufspreis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meisterback

Käsetorte, eine feine Spezialität,
saftig und sehr pikant

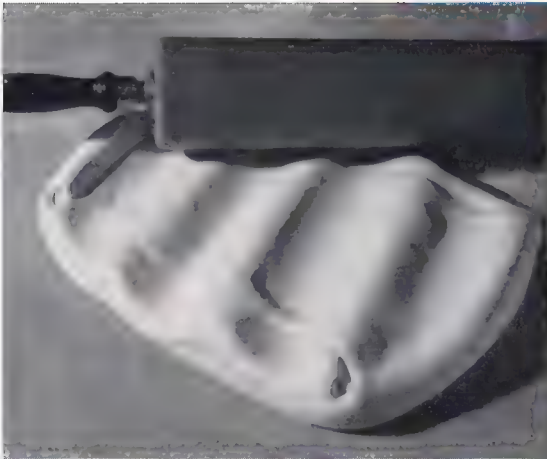




Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Mürbeteig ausrollen und fertigbacken. Danach mit einem Ring (Asbestring, der vorher in Wasser eingetaucht wurde) umstellen und abgebundene Sauerkirschen auftragen. Anschließend Milch mit 200 g Zucker aufkochen und das mit etwas Milch angerührte Cremepulver der kochenden Milch zugeben. Den in der Zwischenzeit passierten Quark (das heißt durch ein Sieb gedrückten Quark) mit aufgelöster Meisterback und Gewürzen verarbeiten und unter die kochende Masse langsamiterrühren. Alles zusammen nochmals aufkochen lassen. Dann das in der Zwischenzeit mit 50 g Zucker aufgeschlagene Eiweiß unter die kochende Masse unterziehen. Dieser Vorgang muß auf dem Feuer erfolgen, das heißt, daß die ganze Masse nochmals durchkocht. Anschließend die Masse in den Ring einfüllen und etwa 45 Min. abkühlen lassen. Dann die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und in einem heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Wenn völlig ausgekühlt, die Käsetorte in 16 Stück einteilen bzw. schneiden.	Mürbeteig	200		
	Sauerkirschen ¹ , abgebunden, ca.	300		
	Milch, $\frac{3}{4}$ Liter, ca.	800		
	Zucker	200		
	Cremepulver	160		
	Quark (Schichtkäse, 10prozentig)	750		
	Meisterback, aufgelöst	100		
	Zitrone, abger.	10		
	Prise Salz			
	Eiweiß, 6 Stück, ca.	180		
	Zucker	50		
	Eigelb, 1 Stück, ca.	20		
Temperatur des Ofens ca. 250° C Besondere Bemerkungen: ¹ An Stelle der Sauerkirschen können auch 200 g Rosinen verwendet werden.	Teiggewicht	2770	Materialkosten	
	Backgewicht	2370	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	400	Verkaufspreis	
	16 Stück à ca.	150	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Blätterteig (deutsche Art)



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterzieh mit ca. 50 g Mehl durchkneten und zu einem Viereck, etwa in Größe des Vorteiges (ca. 15x15 cm), formen. Aus den übrigen Zutaten (ohne Meisterzieh) einen Vorteig bereiten, rund zustoßen und über Kreuz einschneiden. Vorteig und Meisterzieh ca. 10 Minuten kühl lagern. Anschließend die Ecken des Vorteiges so ausrollen, daß die Mitte des Teiges dicker bleibt. Das geschmeidiggearbeitete Meisterzieh-Rechteck in die Mitte des Vorteiges legen und von allen Seiten gut einschlagen. Der Teig erhält mit jeweils 10 bis 15 Minuten Pause zwei doppelte (2x4) und zwei einfache (2x3) Touren. Vor dem Aufarbeiten muß der Teig nochmals 10 bis 15 Minuten ruhen.	Meisterzieh	1000		
	Mehl (Type 550)	1000		
	Zucker	30		
	Salz	15		
	Wasser, ½ l, ca	600		
Temperatur des Ofens ca. 230° C	Teiggewicht	2645	Materialkosten	
	Backgewicht		Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust		Verkaufspreis	
	 Stück à		Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



Plunderteig-Rezept

Herstellungsweise	Zutaten	1	2	Preise in DM*	
		Gewicht in g	Gewicht in g	per Stück Kilo, Liter	Gesamt
Milch auf ca. 28° C anwärmen, Hefe darin auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zweimal garen lassen und anschließend zusammenstoßen. Meisterzieh mit etwas Mehl geschmeidigarbeiten und zu einem Rechteck (ca. 25x40 cm) ausrollen. Den ausgestoßenen Teig doppelt so groß ausrollen wie das Meisterzieh-Rechteck. Die geschmeidiggearbeitete Meisterzieh auf die Hälfte des Teiges legen, mit der anderen Hälfte einschlagen und ohne Pause dem Teig zwei einfache (2x3) Touren geben. Bevor der Teig eingezogen bzw. aufgearbeitet wird, empfiehlt es sich, ihn ca. 10 Minuten kühl zu lagern.	Mehl (Type 550)	1000	1000		
	Milch, ½ Liter, ca.	500	500		
	Hefe	75	75		
	Meisterback	120	120		
	Zucker	120	120		
	Salz/Zitrone	10	10		
	Meisterzieh zum Einziehen	400	600		
Temperatur des Ofens ca. 220° C		2225	2425		
Teiggewicht					

Besondere Bemerkungen:

• Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Ein Rezept aus Folge 52 »Von Meister zu Meister«, herausgegeben vom Meistermarken-Bäckinstitut der Margarine-Union GmbH, Hamburg, Postfach 979

VON MEISTER ZU MEISTER

Ein Kundendienst ■ Aus der Praxis ■ Für die Praxis ■

Herausgegeben vom Meistermarken-Bäckinstitut



Ein »Kaffeeeklatsch« kann Kunden bringen - oder »kosten«

Natürlich – Sie wissen es selbst: Frauen haben sich beim Kaffeekränzchen allerhand zu erzählen. Haben Sie aber schon daran gedacht, daß auch über den Kuchen gesprochen wird, den die Gastgeberin auf den Tisch bringt?

Schmeckt das Gebäck – und stammt es aus Ihrer Backstube –, dann dürfen Sie mit neuen Kundinnen rechnen. Findet es aber keinen Anklang, dann wird Ihnen der nächste »Kaffeeeklatsch« wahrscheinlich keinen Umsatz mehr bringen. Frauen greifen eben nicht gern zu einem Gebäck, das sie einmal enttäuscht hat.

Allein schon deshalb ist die gleichbleibende Qualität Ihres Feingebäckes so wichtig. Denken Sie daran, wenn es um die Zutaten geht. Nehmen Sie Spezialfette, die Ihnen schon im voraus die Zufriedenheit Ihrer Kundinnen verbürgen. Ja, Meistermarken machen sich auf die Dauer immer gut bezahlt.

Übrigens – weil wir gerade beim Thema »Kaffeeeklatsch« sind: Haben Sie diese Quelle zusätzlicher Verkäufe mitten in der Woche schon richtig ausgeschöpft? Ein paar Handgriffe genügen – und sie sind bestimmt die kleine Mühe wert.

Machen Sie doch einmal den Versuch, stellen Sie zwei oder drei hübsch angerichtete bunte Platten mit verschiedenen Gebäckstücken ins Schaufenster. Vielleicht je einmal für drei, vier und sechs Personen – oder gleiche Mengen in verschiedenen Preislagen. Dazu gehört nur noch ein nettes Schildchen – etwa mit der Aufschrift »Feines Gebäck fürs Kaffeekränzchen«.

Diese kleine Empfehlung kann noch ansprecher auf Ihre Kundinnen wirken, wenn Sie mit einer Kaffeekanne, ein paar Tassen und Kuchentellern etwas Kaffeetisch-Atmosphäre in Ihr Schaufenster »zaubern«. Tischdecke und hübsche Vase mit ein paar frischen Blumen runden den freundlichen Eindruck erst richtig ab.

Mittwochs und donnerstags versprechen solche »Sonderdekorationen« den besten Erfolg; denn an diesen Tagen kommen die meisten Kränzchen zusammen. Ihre Kundin freut sich bestimmt, wenn Sie ihr helfen, den »Kaffeeeklatsch« vorzubereiten. – Der Dank? Ganz bestimmt manch empfehlendes Wort für Ihr meisterliches Feingebäck, wenn die Gäste lobend über den Kuchen sprechen.



Wie entstehen die Rezepte für »Von Meister zu Meister«?



Liebe Jungen! Gewiß, unsere Urgroßväter haben kein schlechtes Gebäck hergestellt. Aber verlangt man heute nicht wesentlich mehr von einem Rezept als damals? Die Zeit des »man nehme...« ist schließlich längst vorbei. Warum? Nun, wir wollen uns heute einmal darüber unterhalten, wie Rezepte entstehen. Nehmen wir die in diesem Heft veröffentlichten »Blätterteig-Nußstangen« als Beispiel, an dem wir das Entstehen eines Meistermarken-Rezeptes verfolgen.

Eines war von vornherein klar: Es sollte Blätterteig verwendet werden. Die Teigart stand also fest – doch nun gab es noch viele andere Fragen zu lösen: welche Form sollte gewählt werden, welche Füllung war erforderlich usw.? Ihr werdet Euch also vorstellen können, wieviel Schwierigkeiten beim »Erfinden« von Rezepten zu überwinden sind.

Die Arbeiten im Backinstitut verliefen nicht gleich so, wie es vorgesehen war. Nach vielen Backversuchen mußten wir nämlich feststellen, daß der von Anfang an beschrittene Weg nicht zum Ziel führte. Teigart und Füllung konnten zwar beibehalten werden, aber sonst mußte man noch tüchtig experimentieren, bis das neue Rezept »Blätterteig-Nußstangen« endlich den

kritischen fachlichen Erwartungen entsprach. Was verlangt man im Meistermarken-Backinstitut denn alles von einem gelungenen Rezept? Ein wohlschmeckendes Gebäck, das auch appetitlich aussieht, und eine rationelle, also wirtschaftliche Herstellungsweise. Diese Voraussetzungen mußte auch das Rezept »Blätterteig-Nußstangen« erst erfüllen, ehe es in »Von Meister zu Meister« erscheinen durfte.

Ihr seht jetzt sicher ein: Es ist nur klug, all die viele fachmännische Arbeit auszunutzen, die vor Veröffentlichung eines Rezeptes im Meistermarken-Backinstitut geleistet wird. Mit anderen Worten: Ihr tut gut daran, die genauen Mengenverhältnisse und Ofentemperaturen – wie in jedem Rezept angegeben – einzuhalten.

Wer rezeptgetreu arbeitet und außerdem noch gute Zutaten – wie die Meistermarken – verwendet, wird ohne Risiko einwandfreies Feingebäck herstellen können. Das garantiert Euch

EUER MEISTER

Noch ein wichtiger Hinweis

In verschiedenen unserer bisherigen Rezepte hatten wir als Triebmittel Ammonium (Hirschhornsalz) genannt. Dieses ist seit dem 23. Dezember 1959 nur noch für sogenanntes trockenes Flachgebäck erlaubt. Für alle anderen Gebäckarten muß an Stelle von Ammonium künftig etwa die doppelte Menge Backpulver verwendet werden.

Meisterzieh

Blätterteig-Nußstangen
mit Haselnußfüllung





ENDLICH ein Spezialfett für Blätter- und Plunderteige,
 das im Nu auf der Zunge zergeht. Backen Sie mit
 und es gibt kein Kleben am Gaumen mehr!

MZ36

... die Krone
 des **guten** Geschmacks

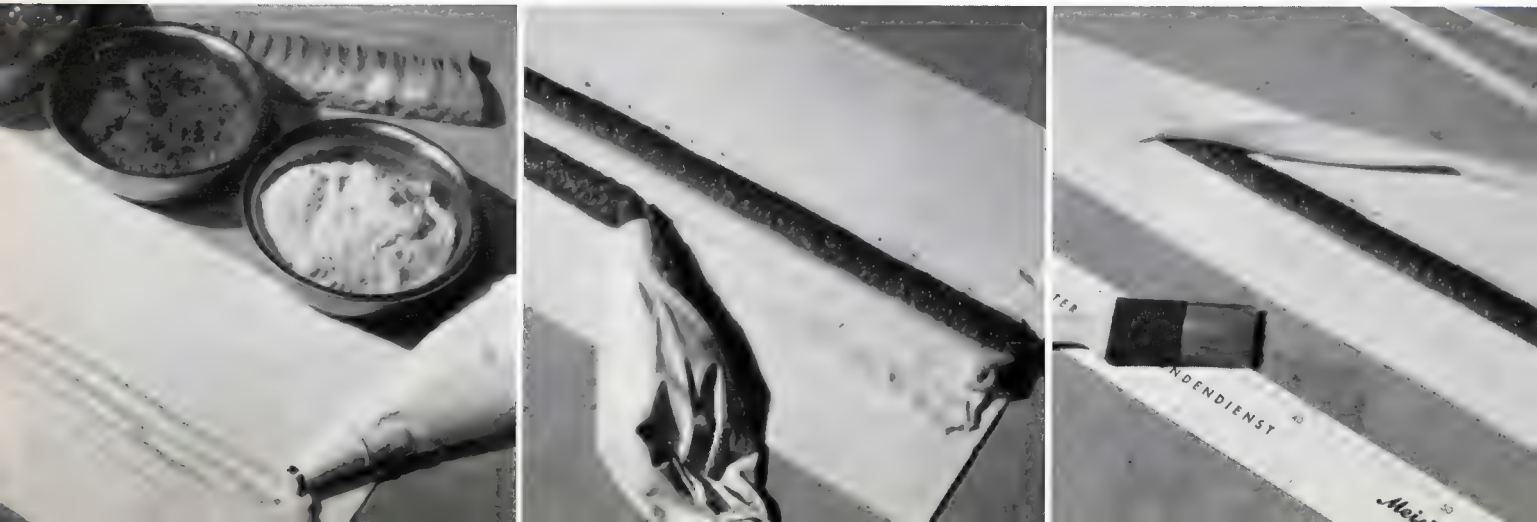


Nuß-Sandstrudel



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Blätterteig 60x27 cm ausrollen und in drei Felder à 12, 10 und 5 cm einteilen. Auf das 10-cm-Teil drei Streifen Sandmasse dünn auftragen und etwas breitstreichen. Anschließend mit einem Dresierbeutel und Lochtülle Nr. 8 auf die Mitte des breitgestrichenen Streifens den Rest der 290 g Sandmasse als Strang aufdressieren. Die in der Zwischenzeit vorbereitete Nußfüllung links und rechts neben den Sandmasse-Strang aufdressieren. Anschließend das 5 cm breite Teil an die Masse seitlich andrücken. Danach mit Eiweiß bzw. Eistreiche bestreichen und das 12 cm breite Teil überschlagen und ebenfalls andrücken. Den gesamten Strudel anschließend mit Eistreiche anstreichen und wenn gewünscht, mit schmalen Blätterteigstreifen belegen. Anschließend abbacken und nach dem Backen aprikotieren und glasieren. Wenn erkaltet, in 20 Stücke à ca. 3 cm Breite schneiden.	Blätterteig	400		
	Nußfüllung:			
	Haselnüsse, geröstet, grob ger.	100		
	Brösel	50		
	Mehl	50		
	Meistercreme	100		
	Zucker	80		
	Eigelb, 3 St., ca.	60		
	Eiweiß, 3 St., ca.	90		
	Salz, Vanille, Zimt	10		
	Sandmasse:			
	Meistercreme 250 g	290		
	Zucker 250 g			
	Salz/Zitrone 5 g			
	Eier, 2 St. 100 g			
	Stärkepulver 200 g			
	Mehl 250 g			
	Backpulver 5 g			
	Milch 100 g			
	Aprikosenmarmelade	(100)		
	Fondant	(100)		
Temperatur des Ofens ca. 200° C Besondere Bemerkungen: Herstellungsweise der Nußfüllung: Meistercreme, Nüsse, Eigelb, Mehl, Brösel und Gewürze miteinander glattarbeiten. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und der Masse zugeben. Herstellung der Sandmasse: Alle unter Sandmasse aufgeführten Zutaten können zusammen verarbeitet werden.	Teiggewicht	1230	Materialkosten	
	Backgewicht	1100	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	130	Verkaufspreis	
	20 Stück à ca.	65	Verk.-Preis per Stück	

*) Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



MEISTERMARKEN - BACKINSTITUT

DER MARGARINE-UNION GMBH

Mohnsandstrudel

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Blätterteig 60x27 cm ausrollen, in drei Felder à 12, 10 und 5 cm einteilen. Auf das 10-cm-Teil etwas Sandmasse aufstreichen, den Rest der Sandmasse mit dem Dressierbeutel und Lochtülle Nr. 8 als Strang auf die Mitte aufdressieren. Mohnfüllung: Milch und Zucker aufkochen, Mohn und Grieß einlaufen lassen und durchkochen. Vom Feuer nehmen und Meistercreme, Ei und Persipan hinzufügen. Die erkaltete Mohnmasse links und rechts und auf den Streifen dressieren. Das 5-cm-Teil anklappen, mit Eiweiß einstreichen und das 12-cm-Teil überschlagen. Mit Blätterteigstreifen belegen, mit Eistreiche bestreichen und backen. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren, und wenn erkaltet, in 20 Stücke à ca. 3 cm Breite schneiden.	Blätterteig	400		
	Mohnfüllung: Milch	250		
	Zucker	50		
	Mohn, gemahlen	100		
	Grieß	50		
	Meistercreme	50		
	Ei, 1 St., ca.	50		
	Persipan	50		
	Sandmasse (4 Strudel)			
	Meistercreme 250 g)			
	Zucker 250 g)			
	Salz 5 g)			
	Eier, 2 St., ca.	100 g)		
	Stärkepulver 200 g)	290		
	Mehl 250 g)			
	Backpulver 5 g)			
	Milch 100 g)			
	Aprikosenmarmelade	(100)		
	Fondant	(100)		
Temperatur des Ofens ca. 200° C Besondere Bemerkungen: Die Sandmasse wird nach der „All in“ Methode hergestellt.	Teiggewicht	1290	Materialkosten	
	Backgewicht	1180	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	110	Verkaufspreis	
	20 Stück à ca.	70	Verk.-Preis per Stück	

*) Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

MEISTERMARKEN - BACKINSTITUT

DER MARGARINE-UNION GMBH

Kirsch-Sandstrudel

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Blätterteig 60x27 cm ausrollen und in drei Felder à 12, 10 und 5 cm einteilen. Die in der Zwischenzeit hergestellte Sandmasse mit einem Dressierbeutel und Lochtülle Nr. 12 zu drei Streifen nebeneinander aufdressieren. Anschließend die Kirschen auftragen und den Rest der Sandmasse darübergerben. Zuerst den 5-cm-Teil an die Sandmasse andrücken, mit Eistreiche bestreichen und dann den 12-cm-Teil überschlagen. Den gesamten Strudel mit Eistreiche anstreichen und wenn gewünscht, schmale Blätterteigstreifen auflegen und abbakken. Nach dem Backen aprikotieren, glasieren und wenn erkaltet, in 20 Stücke à ca. 3 cm Breite schneiden.	Blätterteig	400		
	Meistercreme 250 g			
	Zucker 250 g			
	Salz/Zitrone 5 g			
	Eier, 2 St., ca. 100 g	580		
	Stärkepuder 200 g			
	Mehl 250 g			
	Backpulver 5 g			
	Milch 100 g			
	Dunstkirschen, abgebunden	400		
Temperatur des Ofens ca. 200° C	Aprikosenmarmelade	100		
	Fondant	100		
	Teiggewicht	1380	Materialkosten	
	Backgewicht	1270	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	110	Verkaufspreis	
	20 Stück à ca.	73	Verk.-Preis per Stück	

*) Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



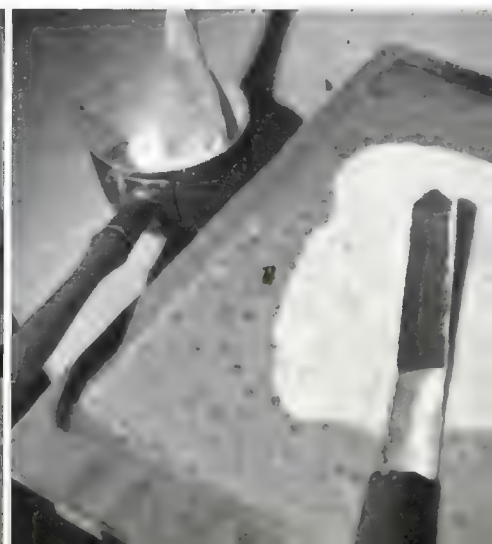
Zitronenschnitten



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Mürbeteig 60x40 cm ausrollen und anbacken. Alle Zutaten miteinander verarbeiten, dann 3 bis 4 Minuten schaumigrühren. Diese Masse auf den angebackenen Mürbeteigboden gleichmäßig aufstreichen und anschließend abbacken. Nach dem Backen sofort aprikotieren, d. h. mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen. Die in der Zwischenzeit vorbereitete Glasur, die mit dem Saft einer Zitrone versetzt ist, ebenfalls sofort, d. h. auf die noch warme Schnitte auftragen und nach dem Auskühlen in Stücke von etwa 5x10 cm schneiden.	Mürbeteig	700	150	
	Meistercreme	400	100	
	Zucker	300	50	
	Eier, 6 St., ca.	300	120	
	Zitronen, abgerieben, mit *) Zucker vermischt	100	40	
	Salz	5	✓	
	Marzipan	150	50	
	Mehl	300	40	
	Aprikosenmarmelade	(250)	50	
	Glasur (Fondant)	(250)	40	
Temperatur des Ofens ca. 190° C. *) An Stelle der im Handel üblichen abgeriebenen Zitronenschale, die mit Zucker versetzt ist, kann man die Schale von drei frischabgeriebenen Zitronen verwenden.	Saft einer Zitrone	(30)	20	
			600	
	Teiggewicht	2255	Materialkosten	650
	Backgewicht	2000	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	255	Verkaufspreis	
	48 Stück à ca.	52	Verk.-Preis per Stück	35,8

*) Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meistermarken-Backinstitut der Margarine-Union GmbH - Hamburg - Postfach 979





Nuß-Rosetten



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterbiskin, Puderzucker, Nougat und Salz schaumigrühren. Danach die übrigen Zutaten wie Eier, Milch, Mehl, Haselnüsse und Kakaopulver nach und nach hinzugeben. Die Herstellungsweise kann auch so erfolgen, daß alle Zutaten auf einmal in den Kessel gegeben werden, um durch den anschließenden Rührprozeß so vermisch zu werden, daß ein gleichgutes Ergebnis erzielt wird. Die fertiggestellte Masse mit einer Sternfülle Nr. 12 auf gefettete Bleche dressieren und auf jedes der aufdressierten Teile eine Haselnuß auflegen. Danach abbacken und anschließend nach dem Auskühlen zusammenlegen und mit Überzugsmasse etwas abspritzen.	Meisterbiskin	400		
	Puderzucker	200		
	Nougat	100		
	Haselnüsse, geröstet, fein gerieben	200		
	Eier, 2 St., ca.	100		
	Stärkepulver	300		
	Mehl (Type 550)	300		
	Kakaopulver	40		
	Milch, 1/5 l, ca.	200		
	Salz	5		
	Haselnüsse zum Belegen	60		
	Überzugsmasse ca.	80		
	Teiggewicht	1985	Materialkosten	
Temperatur des Ofens ca. 190° C	Backgewicht	1685	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	300	Verkaufspreis	
	60 Stück à ca.	28	Verk.-Preis per Stück	

*) Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

Meistermarken-Backinstitut der Margarine-Union GmbH - Hamburg - Postfach 979



Gut geraten *halb verkauft*



Gut geraten *halb verkauft*



Der Meister braucht von früh bis spät die DREI HASEN-Qualität!

In der Tat, Konditoren und Feinbäcker bestätigen es immer wieder:

DREI HASEN-WEIZENPUDER

mit seinen idealen Backeigenschaften verbürgt gutes Gelingen. Jeder Kuchen ist ein Kompliment — Augenweide für den Fachmann und Genuß für die verwöhnte Kundschaft.

Nicht der Preis, sondern der Wert entscheidet. Der Kostenanteil des Stärkepuders am Verkaufspreis ist denkbar gering, die Qualität der Zutaten aber bestimmend für IHREN Erlös.

Die Standfestigkeit hochwertiger Backwaren „steht und fällt“ im wahrsten Sinne des Wortes mit der Qualität des verwendeten Stärkepuders. Mit seinen Backeigenschaften und seinem Frischhalteeffekt steht und fällt aber auch Ihr Verdienst! Darum

DREI HASEN-WEIZENPUDER

mikrofein * und backstabil *

der garantiert reine, blütenweiße Stärkeauszug aus dem edlen Weizenkorn.

* **mikrofein** ist gleichbedeutend mit maximaler Reinheit und Feinheit, höchster Ergiebigkeit und neutralem Geschmack.

** **backstabil** bietet die Gewähr für einen prächtigen Ausbund und einen harmonischen Backprozeß, der wiederum feinste Porung, absolute Standfestigkeit, saubere Kanten und eine besonders lange Frischhaltung verbürgt.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt **ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke** über den Fachhandel und die Genossenschaften. Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Unser Kundendienst berät Sie gern in allen Fachfragen.

Spritzsandmasse

750 g Kremfett
300 g Staubzucker
750 g Mehl
375 g Drei Hasen-Weizenpuder
250 g Wasser
6 g Salz
Zitrone und Vanille

Arbeitsweise:

Fett, Staubzucker, Salz, Zitrone und Vanille schaumig rühren, Mehl und Drei Hasen-Weizenpuder versieben und $\frac{1}{3}$ davon mit dem Wasser unter das schaumige Mehlgemisch mit Holzpaddel unterziehen.

Palisaden:

Von Spritzsandmasse mit großer Sterntülle Raupen auf gefettete und leicht gemehlte Bleche spritzen. Nach dem Backen und Erkalten je 2 Stück mit folgender Creme füllen und in Kuvertüre tauchen.

Creme

200 g Erdnußfett
100 g Staubzucker gut schaumig rühren
100 g Nougat

Zitroletten:

Von Spritzmasse mit großer Sterntülle Ringe $\varnothing$ 6 cm auf gefettete und leicht bemehlte Bleche spritzen. Nach dem Backen und Erkalten je 2 Stück mit folgender Creme füllen, mit Spritzschokolade und Creme garnieren und roter Kirsche belegen.

Creme

200 g Erdnußfett
200 g Staubzucker
mit Zitrone und Säure abschmecken.

Spiralen:

Von Spritzsandmasse mit großer Sterntülle Spiralen $\varnothing$ 8 cm auf gefettete und leicht gemehlte Bleche spritzen. Nach dem Backen und Erkalten, den Fuß mit Kuvertüre bestreichen und kämmen.



» SEIT 100 JAHREN « DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

CREPSEL & DEITERS · WEIZENSTARKEFABRIKEN · IBBENBÜREN/WESTF.

Gut geraten
halb verkauft



Gut geraten *halb verkauft*



Warum gerade

DREI HASEN-WEIZENPUDER

Diese Frage geht auch SIE an, denn das gute Gelingen IHRER Backwaren ist von der Qualität des verwendeten Stärkepuders abhängig.

Die Antwort aus berufenem Munde lautet: Weil der garantiert naturreine DREI HASEN-Weizenpuder in seiner immer gleichen Standardqualität ideale Backeigenschaften besitzt. Nur Qualität bestimmt den Wert. Der Kostenanteil des Stärkepuders am Verkaufspreis Ihrer Backwaren ist denkbar gering, aber die richtigen Zutaten sind entscheidend für Ihren Umsatz und Erlös. Darum auch in Ihrem Betrieb

DREI HASEN-WEIZENPUDER

mikrofein * backstabil **

* **mikrofein** ist gleichbedeutend mit maximaler Reinheit und Feinheit, höchster Ergiebigkeit und neutralem Geschmack.

** **backstabil** bietet die Gewähr für einen prächtigen Ausbund und einen harmonischen Backprozeß, der wiederum feinste Porung, absolute Standfestigkeit und saubere Kanten verbürgt.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt **ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke** über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Unser Kundendienst berät Sie gern in allen Fachfragen.

Haltbare Sommergebäcke

Rezept:

500 g Eier
500 g Zucker
30 g Kirschwasser
250 g Erdnußfett
300 g Mehl
300 g DREI HASEN-Weizenpuder

Verarbeitung:

Zucker und Eier werden zusammen kalt aufgeschlagen. Danach gibt man das Kirschwasser zu und meliert das gut gesiebte Weizenpuder/Mehlgemisch unter. Zum Schluß zieht man das aufgelöste heiße Erdnußfett unter. (Man sollte bei diesem Gebäck nur Erdnußfett und keine Margarine oder Butter verwenden, da diese Fette nicht so lange haltbar sind.)

Die fertige Masse streicht man ca. 8 mm dick auf mit Papier ausgelegte Bleche. In mittel-heißen, schwadenfreiem Ofen backen. Nach dem Erkalten das Papier abziehen und kühl lagern.

Füllung:

Sie besteht aus Aprikosenkonfitüre, Zitronensaft und Marzipan. Es sind aber auch andere Zusammenstellungen möglich. Es sollte dabei aber beachtet werden, daß nur Füllungen in Frage kommen, die einen erfrischenden Charakter haben und sich lange Zeit wohlschmeckend erhalten. Die Oberfläche der Gebäcke ist zu aprikotieren und mit einer Marzipan- oder Glasurschicht zu bedecken.

Der Dekor kann sehr vielseitig gestaltet werden. Zur Verwendung kommen Belegkirschen, Nüsse, Mandeln, Sultaninen, Schokoladenstreusel, Schokoladenspritzglasur und Chellies.

Die Gebäcke sind besonders für den Sommer gedacht. Sie sind lange haltbar. Eine Verpackung in Folien würde die Haltbarkeitsdauer noch verlängern.



» SEIT ÜBER 100 JAHREN « DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

CRESPER & DEITERS · WEIZENSTÄRKEFABRIKEN · IBSEN-BÜREN/WESTF.

Das Erfolgsrezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER

REZIPTDIENST DER FIRMA CRESPEL & DEITERS WEIZENSTÄRKEFABRIKEN IBBERBÖREN I. WESTFALEN



DREI HASEN
Weizenpuder

Drei Spitzenerzeugnisse im Dienste des deutschen Backhandwerks



Mit zunehmendem Wohlstand steigen auch die Qualitätsansprüche verwöhnter Konsumenten. Neben Zartheit, Wohlgeschmack und Frische ist es fast immer der verlockende optische Eindruck, der die Kaufentscheidung beeinflusst. Das gilt insbesondere für edle Sand- und Wiener Massen. Speziell hierfür hat sich der vielgerühmte DREI HASEN Weizenpuder millionenfach bewährt. Er garantiert die Feinheit und Reinheit des Geschmacks sowie den typisch feinkörnig-sandigen Charakter. Die Mehrzahl aller Fachleute sieht in ihm den idealen Rohstoff für die Feinbäckerei, den Garanten guten Gelingens.



Sandmassen, Biskuits und Tortenböden sollen aus Geschmacksgründen innen locker und wegen der Beanspruchung durch Verpackung, Transport und Lagerung außen fest sein. Dieses backtechnische Ziel durch Mehlszusatz erreichen zu wollen, geht immer zu Lasten des Geschmacks und ändert die Porung in Richtung Brotkrume. Heute wird der erwünschte Effekt mühelos durch einen geringen Zusatz von **dreihasin** erreicht. **dreihasin** ist kein fertiges Kuchenmehl, sondern ein modernes, deklarationsfreies Backmittel für höchste Ansprüche. Seine Grundlage ist der beliebte DREI HASEN Weizenpuder in Verbindung mit Kohlehydraten und Eiweißstoffen. **dreihasin**-Gebäcke mit ihrem sandig-zarten, kühlen und frischen Wohlgeschmack zeichnen sich durch extra feine Porung, gänzlich neue Krumenelastizität, prachtvollen Ausbund, saubere Kanten und beispielhafte Schnittfestigkeit aus. **dreihasin** verhindert Zuckerpocken und Krustenabrisse und schenkt den Gebäcken wochenlange Frische und ungeahnte Saftigkeit. Darüber hinaus ergibt sich durch beachtliche Volumenserhöhung ein echter Kalkulationsvorteil für Sie.



Die Füllung ist und bleibt die Seele des Gebäcks – Augenweide und Gaumenfreude zugleich. Anspruchsvolle Konditoren und Feinbäcker achten vor allem auf hohe Schnittfestigkeit und bevorzugen deshalb ein bewährtes Cremepulver, das ihnen maximale Sicherheit bietet: dkf PUDINGA, das Cremepulver von Format – natürlich deklarationsfrei! Mit ihrem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack ist jede PUDINGA-Füllung ganz auf die Wünsche verwöhnter Feinschmecker abgestimmt. Überzeugen Sie sich selbst davon!

DAS ERFOLGSREZEPT

Teegebäck

- 225 g Fett
- 150 g Zucker
- 300 g Persipan
- 300 g Eier
- 140 g Mehl
- 100 g dreihasin
- 100 g DREI HASEN Weizenpuder
- 150 g Kapillärsirup
- 30 g Mehl
- 30 g Kakao
- (3) g Salz
- (7) g Backpulver
- 1525 g

Verarbeitung

Fett, Persipan, DREI HASEN Weizenpuder und dreihasin im schnellen Gang aufschlagen. Dann den Kapillärsirup, Eier, Zucker und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl zugeben. Die Masse in 2 Hälften teilen, der einen Hälfte 30 g Kakao, der anderen Hälfte noch 30 g Mehl zusetzen. Die weiße Masse wird auf ein gut gefettetes Blech auf 30 x 40 cm aufgestrichen, die dunkle Masse wird mit Spritzbeutel und großer Lochtülle in Streifen darüber dressiert und vorsichtig glattgestrichen. Im mittelheißen Ofen bei ca. 200°C abbacken. Danach aprikotieren und mit Zucker- oder Schokoladenglasur überziehen und mit wenig gerösteten, gehackten Mandeln bzw. Pistazienkernen bestreuen.

Blätterteigstreifen mit Nußfüllung

- 350 g Blätterteig
- 200 g Sandmasse
- 100 g Nußmasse

Verarbeitung

Der Blätterteig wird zu einem Streifen von 18 x 50 cm ausgerollt. In die Mitte wird mit großer Lochtülle ein Streifen Nußmasse, an beide Seiten der Nußmasse jeweils ein Streifen Sandmasse dressiert. Der Blätterteig wird über der aufgespritzten Masse zusammengeschlagen und auf den Schluß gelegt. Die Oberfläche wird mit Ei eingestrichen und mit kleinen Querschnitten versehen. Nach kurzer Ruhezeit wird bei ca. 220°C abgebacken. Danach aprikotieren, glasieren und in Stücke schneiden.

Sandmasse 900 g Frischei oder Vollei

- 1100 g Zucker
- 900 g Fett
- 1100 g DREI HASEN Weizenpuder
- 200 g dreihasin
- 20 g Backpulver
- 10 g Salz

Nußmasse 100 g Haselnüsse (geröstet, gehackt)

- 200 g Brösel
- 100 g Zucker
- 100 g Persipan
- 50 g Fett
- 100 g Wasser (zum Anmachen)

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

Das Erfolgsrezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER

DREI HASEN
Weizenpuder

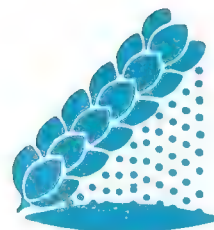




Zum Backen
Ihr bewährter Weizenpuder



Zum Backen
Ihr neues Backmittel



Zum Backen
Stärkepuder aus Weizen

Zwei Spitzenerzeugnisse für vollendetes Backen

Wer die DREI HASEN schätzt, sollte auf dreihasin nicht verzichten; beides zusammen schafft höchste Vollkommenheit!

DREI HASEN – man weiß wie gut

dreihasin – wer es kennt, weiß wie gut

dreihasin

ist ein ganz neues, deklarationsfreies Backmittel, das den Erfordernissen moderner Backverfahren angepaßt und für Spitzenleistungen entwickelt wurde.

dreihasin

ist kein fertiges Kuchenmehl, sondern ein wirksamer Zusatz für individuelle Rezepte.

dreihasin

besteht aus DREI HASEN Weizenpuder mit Zusätzen von Kohlehydraten und Eiweißstoffen, die den Backprozeß günstig beeinflussen.

dreihasin

erleichtert die Arbeit in der Backstube und sorgt für ein formvollendetes, fehlerfreies Backen.

dreihasin

vereinfacht die sichere Herstellung von Sandmassen im „all-in“-Verfahren.

dreihasin

gibt den Massen einen besseren Stand und den damit hergestellten Gebäcken eine bisher unbekannte Saftigkeit.

dreihasin

verbürgt die Frischhaltung der Backwaren über mehrere Wochen. Es gibt keine „alten Kuchen“, die Gebäcke sind frisch bis zur letzten Scheibe.

dreihasin

verhindert Zuckerpocken und das Abblättern der Kruste. Es gibt keine „zweite Wahl“ mehr.

dreihasin

gewährleistet feinste Porung und eine gänzlich neue Krumenelastizität.

dreihasin

sichert die Schnittfestigkeit sogar des noch offenheißen Kuchens.

dreihasin

macht die Sandkuchen äußerst transportfest.

dreihasin

Gebäcke schmecken sandig-zart, zugleich kühl, frisch und saftig.

dreihasin

erreicht mit prachtvollem Ausbund und sauberen Kanten eine beachtliche Volumenserhöhung und dadurch einen echten Kalkulationsvorteil.

dreihasin

garantiert einen wundervollen Backeffekt und eine entscheidende Geschmacksverbesserung.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

Cremepulver

Pudinga

Vanille-Geschmack

Schnittfeste Füllungen für hohe Ansprüche

setzen neben fachlichem Können feinste und edelste Zutaten voraus. Könner und Kenner bevorzugen deshalb das mit Erfolg Erprobte, weil es ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit bietet:

dkf
Pudinga

das Cremepulver von Format

... natürlich deklarationsfrei!

Auch Ihre anspruchsvollsten Kundinnen werden von dem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack jeder PUDINGA-Füllung ehrlich begeistert sein. Ja, mit PUDINGA – das kommt an, das wird gekauft!

Käsekuchen

300 g Mürbeteigboden anbacken und mit einem Tortenring von 28 cm umstellen.

1000 g Quark
180 g Zucker
100 g DREI HASEN Weizenpulver
60 g Eigelb (= 3 Stück)
360 g Eiweiß (= 12 Stück)
270 g Milch
100 g Fett
Salz, Zitrone

2070 g

Verarbeitung

Eiweiß und Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Alle anderen Zutaten untereinander vermischen und dann den steifen Schnee unter diese Masse heben. Heiß abbacken, Backzeit ca. 50 Minuten, Backtemperatur ca. 220°.

Käsekuchen auf Cremebasis

300 g Mürbeteig anbacken und mit einem Tortenring von 28 cm umstellen.

1000 g Milch	} zu einer Creme kochen
225 g Zucker	
170 g PUDINGA Cremepulver	
840 g Quark	} alles zusammenmischen, dann auf dem Feuer unter die Creme ziehen
100 g Fett	
Zitrone, Salz	
200 g Eiweiß	} zu einem steifen Schnee schlagen und zuletzt unterheben
50 g Zucker	
2585 g	

Verarbeitung

Diese heiße Masse sofort in den vorbereiteten Ring füllen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und abflämmen.

Käse-Sahnecremetorte

Biskuitböden herstellen aus:

600 g Frischei oder Vollei
350 g Zucker
400 g DREI HASEN Weizenpulver
75 g dreihasin
15 g Backpulver

Auskühlen lassen und einen Boden einmal durchschneiden.

270 g Zucker
120 g Eigelb (= 6 Stück)
14 Blatt Gelatine
600 g Milch
Vanille, Zitrone, Salz
750 g Quark
375 g Schlagsahne

2115 g

Verarbeitung

Zucker, Eigelb, Gewürz, Milch und die in kaltem Wasser vorgeweichte Gelatine aufkochen und in kaltem Wasser wieder abkühlen. Den passierten Quark untermischen, zum Schluß die Schlagsahne hinzufügen. Diese Masse wird auf die untere Hälfte des Biskuitbodens gefüllt, der mit einem hohen Tortenring umstellt ist. Die Masse wird glattgestrichen und als Abschluß die zweite Hälfte des Bodens aufgelegt. Vor dem Anschnitt gut kühlen.



dkf
Pudinga

drei
Produkte
ein
Begriff

für höchste Qualität und verwöhnteste Ansprüche

Crespel & Deiters WEIZENSTÄRKEFABRIKEN IBBENBÜREN / WESTF.

Gut geraten *halb verkauft*



Warum gerade DREI HASEN-WEIZENPUDER

Diese Frage geht auch SIE an, denn das gute Gelingen IHRER Backwaren ist von der Qualität des verwendeten Stärkepuders abhängig.

Die Antwort aus berufenem Munde lautet: Weil der garantiert naturreine DREI HASEN-Weizenpuder in seiner immer gleichen Standardqualität ideale Backeigenschaften besitzt. Nur Qualität bestimmt den Wert. Der Kostenanteil des Stärkepuders am Verkaufspreis Ihrer Backwaren ist denkbar gering, aber die richtigen Zutaten sind entscheidend für Ihren Umsatz und Erlös. Darum auch in Ihrem Betrieb

DREI HASEN-WEIZENPUDER

mikrofein * backstabil **

* **mikrofein** ist gleichbedeutend mit maximaler Reinheit und Feinheit, höchster Ergiebigkeit und neutralem Geschmack.

** **backstabil** bietet die Gewähr für einen prächtigen Ausbund und einen harmonischen Backprozeß, der wiederum feinste Porung, absolute Standfestigkeit und saubere Kanten verbürgt.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt **ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke** über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Unser Kundendienst berät Sie gern in allen Fachfragen.

„Elite“-Kuchen

Masse:

750 g Staubzucker
600 g Vollei
675 g DREI HASEN-Weizenpuder
100 g Mehl
750 g Crememargarine
10 g Backpulver
8 g Salz
8 g Zitronen-Aroma

Ausbeute:

4 Formen à 720 g = 8 „Elite“-Kuchen (pur).

Arbeitsweise:

Alle Zutaten in einen Kessel geben und 5 Minuten schaumig schlagen (schneller Gang).

Von fertiger Masse 720 g in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Form wiegen, auf Blech setzen und 10 Minuten bei 220 ° anbacken. Formen aus dem Ofen nehmen und mit einer gut gefetteten (Hartfett) Aluminiumplatte abdecken und fertigbacken (ca. 35 Minuten). Nach dem Backen Platte sofort abnehmen, und wenn Kuchen etwas erkaltet, auf einen mit wenig Mehl bestäubten Bogen Papier stürzen und auskühlen lassen. Jetzt den Kuchen mit einem scharfen Messer halbieren und in Cellophan verpacken.

Anmerkung:

- 1) Die Aluminiumplatte muß nach jedem Backprozeß gut gesäubert und neu gefettet werden.
- 2) Muß die Aluminiumplatte an den Formen mit Gewichten beschwert werden, damit der Kuchen nicht über die Form steigen kann.
- 3) Die Formen dürfen nur etwas über die Hälfte gefüllt werden, da sie sonst doch die Deckplatte heben würden.

„Elite“-Kuchen (marmoriert)

Masse:

750 g Staubzucker
600 g Vollei
675 g DREI HASEN-Weizenpuder
100 g Mehl (550)
750 g Crememargarine
10 g Backpulver
4 g Salz
8 g Vanille-Aroma

Ausbeute:

4 Formen à 720 g = 8 „Elite“-Marmorkuchen.

Arbeitsweise:

Alle Zutaten in einen Kessel geben und 5 Minuten schaumig schlagen (schneller Gang).

Schokomasse:

20 g Kakao
50 g Milch
3 g Backpulver } glattrühren

und unter 800 g weiße Masse ziehen. Vom Rest der weißen Masse die Hälfte in 4 mit Pergamentpapier ausgelegte Formen geben, dann die Schokomasse in alle Formen verteilen und zum Schluß den Rest der Masse dazu und auf ca. 720 g einwiegen. Formen auf Blech setzen und 10 Minuten bei 220 ° anbacken. Formen aus dem Ofen nehmen und mit einer gut gefetteten (Hartfett) Aluminiumplatte abdecken und fertigbacken (ca. 35 Minuten).

Nach dem Backen — Platte sofort abnehmen, wenn Kuchen etwas erkaltet — auf einen mit wenig Mehl bestäubten Bogen Papier stürzen und auskühlen lassen. Jetzt den Kuchen mit einem scharfen Messer halbieren und in Cellophan verpacken.

Anmerkung:

- 1) Die Aluminiumplatte muß nach jedem Backprozeß gut gesäubert und neu gefettet werden.
- 2) Muß die Aluminiumplatte an den Formen mit Gewichten beschwert werden, damit der Kuchen nicht über die Form steigen kann.
- 3) Die Formen dürfen nur etwas über die Hälfte gefüllt werden, da sie sonst doch die Deckplatte heben würden.



» SEIT ÜBER 100 JAHREN « DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

CREPSEL & DEITERS · WEIZENSTÄRKEFABRIKEN · IBSENBÜREN/WESTF.

Werbung + Verkaufsgespräch = Mehrerfolg

WERBUNG MUSS SEIN

Werbung ist ein Beitrag zur Existenzsicherung, der heute von großen Industrieunternehmen ebenso wie von Einzelhandelsgeschäften und Handwerksbetrieben erbracht werden muß.

Auch im Backgewerbe hat sich diese Erkenntnis in den letzten Jahren immer mehr durchgesetzt, und der Erfolg gibt denjenigen recht, die schon frühzeitig begonnen haben, für ihre Produkte zu werben.

DREI FAKTOREN SIND WICHTIG

Vor allem drei Faktoren spielen eine wichtige Rolle, wenn man einen Kunden in seinem Geschäft ansprechen will:

1. Qualität: Erstklassige Qualität ist heute die wichtigste Voraussetzung für eine erfolgreiche Werbung. Sie muß den Verbraucher auf die Dauer für den empfohlenen Artikel gewinnen. Der so geschaffene »good-will« beim Kunden dehnt sich dann auch auf das andere Sortiment aus. – Man schafft und erhält sich auf diese Weise Stammkundschaft.

2. Ausstellung der Ware: Das Schaufenster bietet die Möglichkeit, den Passanten schon auf der Straße »anzusprechen«. Je gezielter und massiver ein Artikel hier herausgestellt wird, um so eher erweckt er beim Kunden den Wunsch, das Geschäft zu betreten, um etwas zu kaufen.

3. Verkaufsgespräch: Das Verkaufsgespräch setzt die Schaufensterwerbung fort und kann den Kunden mit guten Argumenten zum Kaufentschluß bringen.

LETZTER ANSTOSS – DAS VERKAUFGESPRÄCH

Wird richtig geworben, wird das Gebäck im Schaufenster und im Laden wirkungsvoll ausgestellt und wird auch nur Qualitätsgebäck angeboten, dann bedarf es meist zum Verkaufserfolg noch des letzten Anstoßes durch die Fachverkäuferin. Dieser letzte Anstoß – ein Hinweis, eine Empfehlung – muß gekonnt sein, er macht die gute Fachverkäuferin aus. Der Kunde wünscht keine aufdringliche Empfehlung. Er möchte sich frei entscheiden und aus eigenem Entschluß kaufen. Nur so fühlt er sich im Fachgeschäft wohl und kommt immer wieder. Die Kundenansprache, mit der die Aufmerksamkeit auf ein neues Gebäck gelenkt und das Interesse dafür geweckt wird, soll kurz sein, wie z. B.



»Frau . . ., »Karlsbader Plattenkuchen«, den haben wir neu im Sortiment.« Oder: »Sie bevorzugen doch immer besonders saftige Kuchen, da haben wir jetzt etwas ganz Neues für Sie: »Karlsbader Plattenkuchen.«

Sehen ist noch besser als hören, und deshalb muß bei diesen Worten deutlich auf die Auslage gezeigt werden, damit der Kunde eine Vorstellung bekommt von dem, was Sie anbieten. Ist die Auslage wirkungsvoll und appetitlich, das Gebäck mit einem Preis ausgezeichnet, spricht das Angebot für sich selbst. Ein solcher Hinweis ist unaufdringlich und wird von dem Kunden als Kundendienst empfunden. Wenn man diese Empfehlung kurz in das Gespräch eingeflochten hat, sollte man den Kunden wieder sich selbst überlassen. Erst dann, wenn er durch irgendeine Reaktion sein Interesse zu erkennen gibt, muß man etwas mehr zum

Gebäck sagen, und zwar über die *Qualität*, die *Rohstoffe* und den *Preis*. Das sind dann die Verkaufsargumente, die man nach Möglichkeit für jedes Stück im Kopf haben soll, wie z. B.: »Karlsbader Plattenkuchen« ist ein leichtes Hefengebäck mit einer besonders saftig schmeckenden Mohn- und Quarkfüllung. Er ist gut zu portionieren und bietet mit seinen verschiedenen Geschmacksrichtungen eine abwechslungsreiche Kostlichkeit; oder: »Karlsbader Plattenkuchen« ist ein leichtes Hefengebäck; viele Kunden haben ihn schon nachgekauft, wir haben heute schon doppelt so viel backen müssen wie gestern.

Unter »einer besonders saftig schmeckenden Mohn- und Quarkfüllung« kann sich der Kunde etwas vorstellen. Deshalb sollte man immer etwas mehr sagen als nur den Namen des Gebäcks, und zwar bei jedem Gebäck etwas ganz Spezielles, z. B.: »Mit frisch gerösteten Haselnüssen hergestellt.« Oder: »In Biskin gebacken – deshalb leicht bekömmlich« usw. Vorausset-

zung ist jedoch, daß die Fachverkäuferin sich über jedes Gebäck in der Backstube genau informiert und dann ein wirkungsvolles Argument formuliert.

Hat der Kunde sich zum Kauf entschlossen, ist es für eine Fachverkäuferin selbstverständlich, daß sie das Gebäck mit einer Gebäckzange greift und es sorgfältig verpackt, um beim Kunden die Wertvorstellung des Gebäcks zu erhalten und um sicherzustellen, daß der Kunde auch zu Hause beim Auspacken noch die volle Freude an dem Gebäck hat.

Ein kurzes Abschlußargument wie: »Übrigens, es würde mich mal sehr interessieren, wie *Ihnen* der »Karlsbader Plattenkuchen« geschmeckt hat«, macht das Verkaufsgespräch zu einer runden Sache.

Ist solch ein zusätzlicher Verkauf nicht die schönste Belohnung für eine Fachverkäuferin? Sie kann aus einem guten Gebäck einen Verkaufsschlager machen. Versuchen Sie es doch sofort einmal beim »Karlsbader Plattenkuchen«.

Karlsbader Plattenkuchen (Grund-Rezepte)

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Hefeteig: Hefe in Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten einen Hefeteig herstellen. (Bei größeren Mengen Hefe reduzieren.) Ein- bis zweimal Zwischengare. Von der Hälfte des Teiges (ca. 950 g) einen Boden ausrollen 45 x 60 cm und auf ein Backblech legen. MZ 36 oder Meisterzieh zu einem entsprechenden Stück formen, in den restlichen Hefeteig einschlagen und zwei einfache Touren (2 x 3) geben. Nach entsprechender Kühlung weiterverarbeiten. Mohnfüllung: Milch mit dem Zucker aufkochen, Grieß mit dem gemahlenden Mohn zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Danach die Meisterback extraweich, Eier und Gewürz zugeben. Quarkfüllung: Quark passieren, mit der temperierten Meisterback extraweich und den übrigen Zutaten zu einer glatten Füllung verarbeiten.	Hefeteig: Hefe 100 Milch, 1/2 l, ca. 550 Zucker 120 Meisterback ew. 120 Salz 10 Zitrone Mehl 1000 1900 MZ 36 oder Meisterzieh 300 2200 Mohnfüllung: Milch, 3/4 l, ca. 750 Zucker 250 Grieß 150 Mohn, gemahlen 250 Meisterback ew. 50 Ei, 1 St., ca. 50 Salz/Zitrone 1500 Quarkfüllung: Quark, passiert 1000 Zucker 250 Eier, 3 St., ca. 150 Meisterback ew. 100 Salz/Zitrone 1500			
	Teiggewicht		Materialkosten	
			+ Betriebskosten	
	Ausbackverlust		= Gesamtkosten	
			+ Risiko + Gewinn	
	Backgewicht		= Kalkul. Preis	
			: Anz. Gebäckstck.	
	18 Stück à ca.		= Verkaufspreis pro Gebäckstück	

Das Erfolgsrezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER

DREI HASEN
Weizenpuder



Drei Spitzenerzeugnisse im Dienste des deutschen Backhandwerks



Mit zunehmendem Wohlstand steigen auch die Qualitätsansprüche verwöhnter Konsumenten. Neben Zartheit, Wohlgeschmack und Frische ist es fast immer der verlockende optische Eindruck, der die Kaufentscheidung beeinflusst. Das gilt insbesondere für edle Sand- und Wiener Massen. Speziell hierfür hat sich der vielgerühmte DREI HASEN Weizenpuder millionenfach bewährt. Er garantiert die Feinheit und Reinheit des Geschmacks sowie den typisch feinkörnig-sandigen Charakter. Die Mehrzahl aller Fachleute sieht in ihm den idealen Rohstoff für die Feinbäckerei, den Garanten guten Gelingens.



Sandmassen, Biskuits und Tortenböden sollen aus Geschmacksgründen innen locker und wegen der Beanspruchung durch Verpackung, Transport und Lagerung außen fest sein. Dieses backtechnische Ziel durch Mehlnusatz erreichen zu wollen, geht immer zu Lasten des Geschmacks und ändert die Porung in Richtung Brotkrume. Heute wird der erwünschte Effekt mühelos durch einen geringen Zusatz von **dreihasin** erreicht. **dreihasin** ist kein fertiges Kuchenmehl, sondern ein modernes, deklarationsfreies Backmittel für höchste Ansprüche. Seine Grundlage ist der beliebte DREI HASEN Weizenpuder in Verbindung mit Kohlehydraten und Eiweißstoffen. **dreihasin**-Gebäcke mit ihrem sandig-zarten, kühlen und frischen Wohlgeschmack zeichnen sich durch extra feine Porung, gänzlich neue Krumenelastizität, prachtvollen Ausbund, saubere Kanten und beispielhafte Schnittfestigkeit aus. **dreihasin** verhindert Zuckerpocken und Krustenabrisse und schenkt den Gebäcken wochenlange Frische und ungeahnte Saftigkeit. Darüber hinaus ergibt sich durch beachtliche Volumenerhöhung ein echter Kalkulationsvorteil für Sie.



Die Füllung ist und bleibt die Seele des Gebäcks – Augenweide und Gaumenfreude zugleich. Anspruchsvolle Konditoren und Feinbäcker achten vor allem auf hohe Schnittfestigkeit und bevorzugen deshalb ein bewährtes Cremepulver, das ihnen maximale Sicherheit bietet: dkf PUDINGA, das Cremepulver von Format – natürlich deklarationsfrei! Mit ihrem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack ist jede PUDINGA-Füllung ganz auf die Wünsche verwöhnter Feinschmecker abgestimmt. Überzeugen Sie sich selbst davon!

DAS ERFOLGSREZEPT

Nuß-Schnitten

	500 g Mürbeteig
	1100 g Sandmasse
Nußmasse	150 g geröstete, geriebene Haselnüsse
	200 g Brösel
	150 g Fett
	200 g Zucker
	50 g 1 Ei
	50 g Wasser (zum Weicharbeiten)
	800 g

Verarbeitung

1 Mürbeteigboden 30 x 40 cm ausrollen und anbacken. Aus den angegebenen Zutaten die Nußmasse herstellen. Auf die Mürbeteigplatte mit Lochtülle Nr. 9 von der Nußmasse Streifen in fingerbreiten Abständen diagonal aufspritzen.

Sandmasse	900 g Frischei oder Vollei
	1100 g Zucker
	900 g Fett
	1100 g DREI HASEN Weizenpuder
	200 g dreihasin
	20 g Backpulver
	10 g Salz

Herstellung der Sandmasse

DREI HASEN Weizenpuder, dreihasin u. Backpulver miteinander versieben. Von diesem Gemisch die Hälfte mit Fett im schnellen Gang aufschlagen. Im langsameren Gang abwechselnd Eier und Zucker und zuletzt den zweiten Teil des DREI HASEN Weizenpuder-Gemisches zugeben.

Diese Sandmasse ebenfalls mit Lochtülle Nr. 9 in die

Zwischenräume spritzen und im mittelheißen Ofen, ca. 220°C, abbacken. Die Gebäckoberfläche vor dem Backen mit wenig gehobelten Mandeln einstreuen und nach dem Ausbacken aprikotieren und mit Kuvertüre einspritzen.

Obsttorte

	300 g Mürbeteig
ca. 150 g 1 Lage Wiener Boden	
	70 g Aprikosenmarmelade
	200 g Milchcreme
ca. 500 g verschiedene Früchte	
	250 g Gelee
	35 g Mandeln für den Rand

Verarbeitung

Mürbeteig ausrollen und in einem Ring von 28 cm Ø backen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen und die Lage eines Wiener Bodens auflegen. Darüber die Milchcreme verstreichen, die Torte einteilen und mit verschiedenen Früchten belegen. Zum Schluß werden die Früchte mit einer Geleedecke abgedeckt und der Rand in gehobelte, geröstete Mandeln gedrückt.

Wiener Masse

	1500 g Frischei oder Vollei
	1000 g Zucker
	600 g DREI HASEN Weizenpuder
	200 g dreihasin
	400 g Mehl
	500 g Butter oder Margarine
	45 g Backpulver
	Salz, Vanille

Milchcreme

	160 g Milch
	13 g PUDINGA Cremepulver
	25 g Zucker

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.

SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS



Englische Torten 18 cm ϕ

(Zitrone, Nuß, Schokolade)

100 g Mehl und 35 g Backpulver sieben und für das Unterarbeiten zum Schluß aufbewahren. Meisterback extraweich, Mehl, Zucker, Milchpulver und Gewürz miteinander vermischen und in der Maschine so lange bearbeiten (1 Min.), bis eine streuselähnliche Beschaffenheit entstanden ist. Nun fügt man bei langsamer Umdrehung der Maschine die temperierten Eier und anschließend das heiße Wasser (mindestens 60° C) hinzu. Danach die Maschine abstellen und die Masse zusammenkratzen. Die Maschine auf Schnellgang schalten und die Masse schaumigrühren (ca. 5 Min., je nach Art der Maschine). Zum Schluß das mit Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen. (Bearbeitungszeit ca. 1/2 Min.) Die Masse zusammenkratzen und in die mit Pergamineinlagen ausgelegten Ringe 18 cm ϕ einfüllen. Weitere Verarbeitungsweise der 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen, siehe umseitig.

Temperatur des Ofens:
ca. 170° C

Backzeit: ca. 40 Minuten

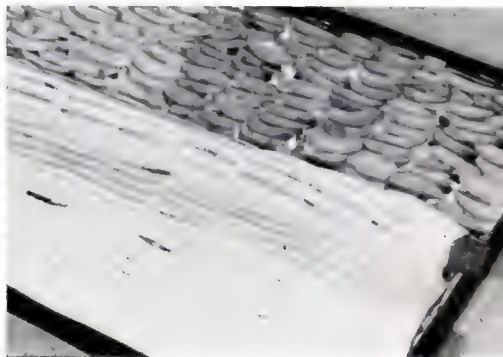
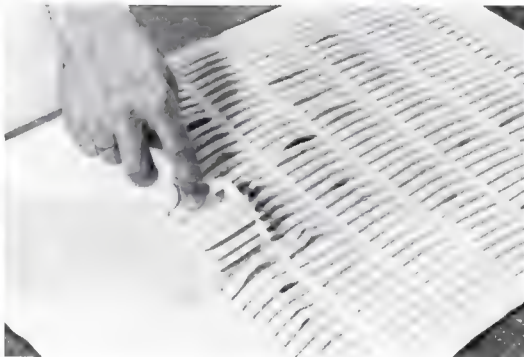


Zutaten	Masse für 10 Törtchen Gewicht in g	Masse für 30 Törtchen Gewicht in g	Preise in DM*	
			Kilo, Liter per Stück	Gesamt
Meisterback extraweich	600	1800		
Mehl	1000	3000		
Zucker	1000	3000		
Milchpulver	100	300		
Salz	15	45		
Zitrone	50	150		
Eier, 12 St., ca.	600	36 St. ca. 1800		
Wasser	400	1200		
Mehl	100	300		
Backpulver	35	105		
			} sieben und zurücklegen	
Teiggewicht	3900	11 700	Materialkosten	
Backgewicht	3600	10 800	+ Betriebskosten	
Ausbackverlust	300	900	= Gesamtkosten	
Stück à ca.			+ Risiko + Gewinn	
			= Kalkuliert. Preis	
			= Verkaufspr. p. St.	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

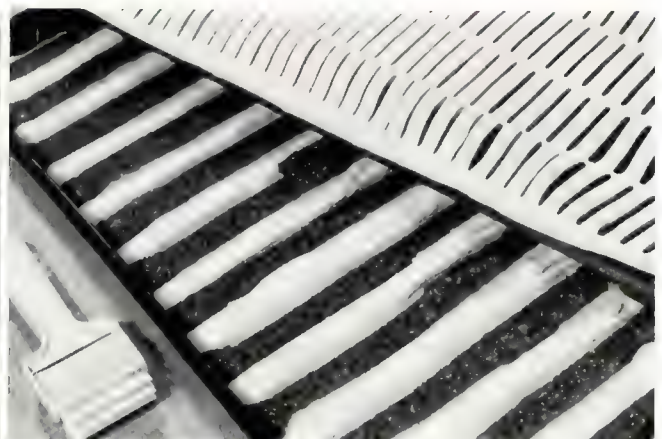
Karlsbader Plattenkuchen (Quark-Apfel)

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
950 g Hefeteig 45 x 60 cm ausrollen und auf ein Backblech legen. Die Quarkmasse (Zutaten und Herstellungsweise siehe Grundrezept) mit Mehl, Vanillekrem und Rosinen glattarbeiten. Evtl. gehackte Äpfel oder Apfelscheiben vorsichtig unterziehen. Auf den vorbereiteten Hefeteigboden gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Anschließend Plunderteig 45 x 60 cm ausrollen, ca. achtmal mit dem Rollmesser in der 60-cm-Breite einschneiden und als Decke auf den vorbereiteten Kuchen auflegen. *** Mit Milch abstreichen, auf Gare stellen und abbacken. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren. Wenn erkaltet, in Stücke von 7,5 x 20 cm schneiden.	Hefeteig	950		
	Quarkmasse*	1500		
	Vanillekrem**	400		
	Mehl	50		
	Rosinen	100		
	Äpfel, geschält, in Scheiben oder gehackt	1000		
	Plunderteig	1250		
	Aprikotur	(150)		
	Fondantglasur	(150)		
	Teiggewicht	5250	Materialkosten	
Temperatur des Ofens: ca. 200 °C Backzeit: ca. 40 Minuten * Quarkmasse siehe Grundrezept ** Vanillekrem: 1 l Milch, 150 g Zucker, 80 g Krempulver *** Plunderteig etwas größer ausrollen und beim Auflegen etwas überstehen lassen	Ausbackverlust	550	+ Betriebskosten	
	Backgewicht	4700	= Gesamtkosten	
	18 Stück à ca.	275	+ Risiko + Gewinn	
			= Kalkul. Preis	
			: Anz. Gebäckstck.	
			= Verkaufspreis pro Gebäckstück	



Karlsbader Plattenkuchen (Mohn-Quark)

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
950 g Hefeteig 45 x 60 cm ausrollen und auf ein Backblech legen. Mit Spritzbeutel und Lochtülle (Nr. 12) abwechselnd Mohn- und Quarkfüllung (45 cm Breite) aufdressieren. Den Plunderteig ca. 45 x 60 cm ausrollen, mit einem Rollenmesser ca. achtmal (60 cm Länge) einschneiden und als Decke auflegen.*** Mit Milch abstreichen, auf Gare stellen und abbacken. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren. Wenn erkaltet, in Stücke von 7,5 x 20 cm schneiden. Herstellungsweise ohne Rollenmesser: Hefeteig ausrollen, auf ein Backblech legen, mit Milch abstreichen und angaren lassen. In der Zwischenzeit Plunderteig 45 x 45 cm ausrollen und in 15 gleiche Streifen à 3 cm schneiden. Diese Streifen etwas anrollen und in gleichmäßigen Abständen (45 cm Breite) auflegen. Mit Milch abstreichen und in die Zwischenräume abwechselnd Quark- und Mohnmasse einfüllen. Anschließend Streusel aufstreuen und bei $\frac{3}{4}$ Gare abbacken. Nach dem Backen aprikotieren, glasieren und in Stücke von 7,5 x 20 cm schneiden.	Hefeteig	950		
	Mohnfüllung*	1500		
	Quarkfüllung*	1500		
	Plunderteig	1250		
	evtl. Streusel	(250)		
	Aprikotur	(150)		
	Fondantglasur	(150)		
Temperatur des Ofens: ca. 200 ° C Backzeit: ca. 40 Minuten Besondere Bemerkungen: * Mohn- und Quarkfüllung siehe Grundrezept *** Siehe Fußnote Quark/Apfel	Teiggewicht	5200	Materialkosten	
			+ Betriebskosten	
	Ausbackverlust	500	= Gesamtkosten	
			+ Risiko + Gewinn	
	Backgewicht	4700	= Kalkul. Preis	
			: Anz. Gebäckstck.	
	18 Stück à ca.	275	= Verkaufspreis pro Gebäckstück	



Englische Torten 18 cm ϕ	Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
				per Stück Kilo, Liter	Gesamt
	10 Stck. Englische Zitrontorten Je Ring ca. 400 g Masse einfüllen. Nach dem Backen aprikotieren und mit Zitronen-Fondant glasieren.	Masse gezuckerte Zitrone Aprikosenmarmelade Meisterbiskin-Fondantglasur	3900 100 4000 200 225		
	10 Stck. Englische Nußtorten Die grob gem. gerösteten Haselnüsse unter die Masse melieren und je Ring ca. 440 g Masse einfüllen. Nach dem Backen aprikotieren und mit gerösteten Haselnüssen bestreuen.	Masse Haselnüsse, grob, gem. und geröstet Aprikosenmarmelade Meisterbiskin-Fondantglasur ger. Haselnüsse	3900 500 4400 200 225 50		
	10 Stck. Englische Schokoladentorten Unter die helle Masse zuerst 200 g Wasser und anschließend 200 g gesiebtes Kakaopulver unterarbeiten. Je Ring 430 g Masse einfüllen. Nach dem Backen die Oberfläche mit Kuvertüre einstreichen und kämmen.	Masse Wasser Kakaopulver Kuvertüre	3900 200 200 4300 250		
Besondere Bemerkungen: Meisterbiskin-Fondantglasur 150 g Meisterbiskin, 300 g Fondant, Fondant mit Läuterzucker verdünnen. Das aufgelöste Meisterbiskin nach und nach einrühren.		Teiggewicht		Materialkosten	
				+ Betriebskosten	
		Backgewicht		= Gesamtkosten	
				+ Risiko + Gewinn	
		Ausbackverlust		= Kalkuliert. Preis	
		Stück à ca.		: Anz. Gebäckstck.	
				= Verkaufspreis pro Gebäckstück	

Die »Englische Torte« zwischen zwei siegelbare Folien schieben und direkt mit dem Tortenring (18 cm ϕ) andrücken (Abbildung links) und mit einer Holzleiste die Folienränder zusammenpressen (Abbildung rechts). Den Rand mit der Schere abschneiden.



Rationell produzieren Verkaufsstark anbieten!

Diese zwei Schlagworte sprechen sich leicht aus. Dahinter verbergen sich aber die großen Probleme, mit denen sich heute das Fachgeschäft täglich auseinandersetzen muß. Und gerade vom Fachgeschäft erwartet der Verbraucher ein reichhaltiges Angebot in Qualitätsgebäck.

Wie kann der Backbetrieb diese Verbraucherwünsche erfüllen? Der Personalmangel setzt hier scheinbar Grenzen. Die Konsequenz kann daher nur lauten:

- a) Die entstehenden Schwierigkeiten im Betrieb versuchen selbst zu lösen,
- b) auf die Verbraucherwünsche eingehen, um den Umsatz bzw. den Gewinn zu steigern.

Das Meistermarken-Backinstitut beschäftigt sich laufend mit diesen Problemen des Backhandwerks. Es wurde deshalb wieder ein Rezept entwickelt, das

- a) durch die rationelle Herstellungsweise dem Personalmangel entgegentritt und
- b) auf die Anforderungen des Verbrauchers an das Sortiment des Fachgeschäftes eingeht und etwas Neues bietet.

ENGLISCHE TORTEN

Aus einer Grundmasse können drei Geschmacksrichtungen – Zitrone, Nuß und Schokolade – hergestellt werden.

Worin werden diese Torten gebacken? Das Meistermarken-Backinstitut hat diese Rezeptur auf die rationelle Herstellung in kleinen Tortenringen abgestellt. Die Vorteile dieser **Ringe** (Abbildung 1) weiß jeder Fachmann zu schätzen:

1. Leichtes Einfüllen der Masse.
2. Das Säubern der Formen entfällt wegen der Verwendung von Pergamin-Einlagen.
3. Leichtes Ausformen nach dem Backen.

Die Pergamin-Einlage

(Abbildung 2) für diese Formen bringt nicht nur eine Arbeitserleichterung für die Backstube, sondern auch für den Verkauf:

Abbildung 1



1. Diese Einlagen sind nicht nur zum Einfüllen der Masse bestimmt, sondern sie dienen gleichzeitig als Vorverpackung.
2. Das enganliegende Pergamin garantiert längere Frische, die Torten bleiben saftig.
3. Die Torten sind mit dieser Vorverpackung bestens geeignet für Transport, Lieferung und Verkauf.

Für die Backbetriebe bedeutet also die Herstellung von »Englischen Torten«:

1. Kostensenkung in der Backstube durch rationelle Herstellung.
2. Kostensenkung im Laden durch Vorverpackung, dadurch schnellerer Verkaufsvorgang; die Wartezeiten der Verbraucher im Laden werden verkürzt.
3. Verkauf von größeren Einheiten bringt größeren Bruttonutzen.

Abbildung 2



**Das Backhandwerk
muß sich durch sein
besonderes Angebot
immer wieder seiner
Kundschaft gegenüber als
Fachgeschäft dokumentieren.**

Dazu gehört die richtige Herausstellung des Angebots im Verkaufsraum und im Schaufenster. Auch beim Verkauf der »Englischen Torten« unterstützt Sie der Meistermarken-Kundendienst mit den entsprechenden Verkaufsförderungsmitteln. Sinnvoll wird der Einsatz dieser Verkaufshilfen aber erst dann, wenn sie zusammen mit den entsprechenden Torten in ausreichender Anzahl im Verkaufsraum und im Schaufenster herausgestellt werden. Denn in erster Linie muß den Verbraucher Ihre Qualitätsware zum Kauf anregen. Das Verkaufsförderungsmittel ist, wie das Wort sagt, nur Mittel zum Zweck.

**Der Meistermarken-Kundendienst stellt Ihnen in diesen Wochen
für das Angebot der »Englischen Torten« folgende Werbemittel zur Verfügung:**

Fensterhänger mit der Aussage
Unsere Spezialität: »Englische Torte«



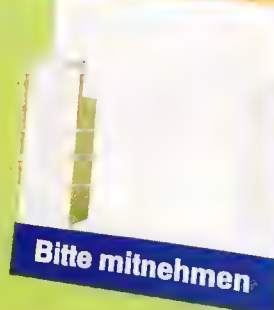
Preisschilder



Aufstecker
mit Drahtgabel
zum Einsatz
im Schaufenster



Handzettel mit
Faltschachtelbehälter.
Diese Handzettel
machen den Kunden
nochmals auf Ihr
besonderes Angebot
in »Englischen
Torten« aufmerksam



**Nutzen Sie diese Unter-
stützung für Ihr Geschäft!**

Stärken Sie mit dieser Aktion beim Verbraucher die Stellung Ihres Fachgeschäftes und sichern Sie sich durch Herausstellung der »Englischen Torten« einen Mehrumsatz für Ihr gesamtes Sortiment.

Das Erfolgsrezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER

REZEPTDIENST DER FIRMA CRESPER & DEUTSCHERS WEIZENSTÄRKEFABRIKEN IBBEKONDITOREN I. WESTFALEN



DREI HASEN
Weizenmehl



Drei Spitzenerzeugnisse im Dienste des deutschen Backhandwerks



Mit zunehmendem Wohlstand steigen auch die Qualitätsansprüche verwöhnter Konsumenten. Neben Zartheit, Wohlgeschmack und Frische ist es fast immer der verlockende optische Eindruck, der die Kaufentscheidung beeinflusst. Das gilt insbesondere für edle Sand- und Wiener Massen. Speziell hierfür hat sich der vielgerühmte DREI HASEN Weizenpuder millionenfach bewährt. Er garantiert die Feinheit und Reinheit des Geschmacks sowie den typisch feinkörnig-sandigen Charakter. Die Mehrzahl aller Fachleute sieht in ihm den idealen Rohstoff für die Feinbäckerei, den Garanten guten Gelingens.



Sandmassen, Biskuits und Tortenböden sollen aus Geschmacksgründen innen locker und wegen der Beanspruchung durch Verpackung, Transport und Lagerung außen fest sein. Dieses backtechnische Ziel durch Mehlnzusatz erreichen zu wollen, geht immer zu Lasten des Geschmacks und ändert die Porung in Richtung Brotkrume. Heute wird der erwünschte Effekt mühelos durch einen geringen Zusatz von **dreihasin** erreicht. **dreihasin** ist kein fertiges Kuchenmehl, sondern ein modernes, deklarationsfreies Backmittel für höchste Ansprüche. Seine Grundlage ist der beliebte DREI HASEN Weizenpuder in Verbindung mit Kohlehydraten und Eiweißstoffen. **dreihasin**-Gebäcke mit ihrem sandig-zarten, kühlen und frischen Wohlgeschmack zeichnen sich durch extra feine Porung, gänzlich neue Krumenelastizität, prachtvollen Ausbund, saubere Kanten und beispielhafte Schnittfestigkeit aus. **dreihasin** verhindert Zuckerpocken und Krustenabrisse und schenkt den Gebäcken wochenlange Frische und ungeahnte Saftigkeit. Darüber hinaus ergibt sich durch beachtliche Volumenserhöhung ein echter Kalkulationsvorteil für Sie.



Die Füllung ist und bleibt die Seele des Gebäcks – Augenweide und Gaumenfreude zugleich. Anspruchsvolle Konditoren und Feinbäcker achten vor allem auf hohe Schnittfestigkeit und bevorzugen deshalb ein bewährtes Cremepulver, das ihnen maximale Sicherheit bietet: dkf PUDINGA, das Cremepulver von Format – natürlich deklarationsfrei! Mit ihrem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack ist jede PUDINGA-Füllung ganz auf die Wünsche verwöhnter Feinschmecker abgestimmt. Überzeugen Sie sich selbst davon!

DAS ERFOLGSREZEPT

Makronentorte

- 1 Biskuitboden 28 cm Ø
- 2 cl Rum
- 50 g Aprikosenmarmelade (zum Aprikotieren)
- 300 g Johannisbeermarmelade
- 500 g Makronenmasse

Makronenmasse

- 285 g Persipan
- 115 g Zucker
- 100 g Ei
- 500 g werden zu einer spritzfähigen Masse angemacht.

Füllung

- 200 g Makronenmasse
- 125 g Johannisbeermarmelade
- 325 g werden zu einer streichfähigen Masse verarbeitet.

Der Biskuitboden wird zweimal durchgeschnitten und die unteren beiden Lagen mit 100 g Johannisbeermarmelade zusammengesetzt. Die obere Lage wird mit dem Rum angefeuchtet, mit 200 g Füllung bestrichen und die oberste Lage aufgelegt. Mit dem Rest (125 g) wird die ganze Torte eingestrichen, mit der verbliebenen Makronenmasse (300 g) wird mit Lochtülle Nr. 3 ein Gitter auf die Torte dressiert. Der Rand wird in gehobelte Mandeln gedrückt und die Torte im heißen

Ofen, ca. 250°C, abgeflämmt. Nach dem Abflämmen aprikotieren und die Zwischenräume des Gitters mit Johannisbeermarmelade ausspritzen.

- Biskuitmasse** 600 g Frischei oder Vollei
- 350 g Zucker
- 400 g DREI HASEN Weizenpuder
- 75 g dreihasin
- 15 g Backpulver

Mohn-Quarkstreifen 500 g Hefeteig

- Quarkmasse** 600 g Quark
- 200 g Zucker
- 50 g PUDINGA Cremepulver
- 50 g Eier (1 Stück)
- 75 g Fett
- 120 g Mohn, gemahlen
- Salz
- 1 095 g

Verarbeitung

Hefeteig 30x40 cm ausrollen und stippen. Die Zutaten der Quarkmasse ohne den Mohn miteinander vermischen und in zwei Hälften teilen. Unter die eine Hälfte werden noch 120 g Mohn untergemischt. Von diesen beiden Massen werden abwechselnd diagonale Streifen mit Lochtülle Nr. 8 auf den Hefeteig aufgespritzt. Kurz angaren lassen und bei 220°C abbacken. Nach dem Backen dünn glasieren.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

Das Erfolgsrezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER

DREI HASEN
Weizenpuder

REZEPTDIENST DER FIRMA CRESPIE & DEINER WEIZENSTÄRKEFABRIKEN IBBENBÜREN I. WESTFALEN



Drei Spitzenerzeugnisse im Dienste des deutschen Backhandwerks



Mit zunehmendem Wohlstand steigen auch die Qualitätsansprüche verwöhnter Konsumenten. Neben Zartheit, Wohlgeschmack und Frische ist es fast immer der verlockende optische Eindruck, der die Kaufentscheidung beeinflusst. Das gilt insbesondere für edle Sand- und Wiener Massen. Speziell hierfür hat sich der vielgerühmte DREI HASEN Weizenpuder millionenfach bewährt. Er garantiert die Feinheit und Reinheit des Geschmacks sowie den typisch feinkörnig-sandigen Charakter. Die Mehrzahl aller Fachleute sieht in ihm den idealen Rohstoff für die Feinbäckerei, den Garanten guten Gelingens.



Sandmassen, Biskuits und Tortenböden sollen aus Geschmacksgründen innen locker und wegen der Beanspruchung durch Verpackung, Transport und Lagerung außen fest sein. Dieses backtechnische Ziel durch Mehlezusatz erreichen zu wollen, geht immer zu Lasten des Geschmacks und ändert die Porung in Richtung Brotkrume. Heute wird der erwünschte Effekt mühelos durch einen geringen Zusatz von **dreihasin** erreicht. **dreihasin** ist kein fertiges Kuchenmehl, sondern ein modernes, deklarationsfreies Backmittel für höchste Ansprüche. Seine Grundlage ist der beliebte DREI HASEN Weizenpuder in Verbindung mit Kohlehydraten und Eiweißstoffen. **dreihasin**-Gebäcke mit ihrem sandig-zarten, kühlen und frischen Wohlgeschmack zeichnen sich durch extra feine Porung, gänzlich neue Krumenelastizität, prachtvollen Ausbund, saubere Kanten und beispielhafte Schnittfestigkeit aus. **dreihasin** verhindert Zuckerpocken und Krustenabrisse und schenkt den Gebäcken wochenlange Frische und ungeahnte Saftigkeit. Darüber hinaus ergibt sich durch beachtliche Volumenserhöhung ein echter Kalkulationsvorteil für Sie.



Die Füllung ist und bleibt die Seele des Gebäcks – Augenweide und Gaumenfreude zugleich. Anspruchsvolle Konditoren und Feinbäcker achten vor allem auf hohe Schnittfestigkeit und bevorzugen deshalb ein bewährtes Cremepulver, das ihnen maximale Sicherheit bietet: dkf PUDINGA, das Cremepulver von Format – natürlich deklarationsfrei! Mit ihrem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack ist jede PUDINGA-Füllung ganz auf die Wünsche verwöhnter Feinschmecker abgestimmt. Überzeugen Sie sich selbst davon!

DAS ERFOLGSREZEPT

Kirschschnitte

- 500 g Mürbeteig
- 220 g Zucker
- 180 g Fett
- 50 g Persipan
- 120 g DREI HASEN Weizenpuder
- 100 g dreihasin
- 50 g Kakao
- 180 g Eier
- (2) g Salz
- (4) g Backpulver
- 900 g
- 700 g Sauerkirschen (abgelaufen, ohne Stein)
- 50 g Streusel

Verarbeitung

Mürbeteig auf 30 x 40 cm ausrollen und anbacken. DREI HASEN Weizenpuder, dreihasin, Kakao und Backpulver miteinander versieben. Die Hälfte dieses Gemisches zusammen mit Fett und dem Persipan in flottem Gang aufschlagen. Danach Zucker und Eier nach und nach zugeben und zuletzt die zweite Hälfte des DREI HASEN Weizenpuder-Gemisches unterrühren. Von dieser Masse wird $\frac{1}{3}$ auf den angebackenen Mürbeteig gestrichen. Danach werden die Kirschen gleichmäßig darüber verteilt und der Rest der Masse

aufgetragen. Darauf kommen die 50 g Streusel. Es wird im mittelheißen Ofen bei ca. 220°C abgebacken. Nach dem Backen den Kuchen leicht glasieren oder die Oberfläche mit Staubzucker bestreuen.

Stachelbeerkuchen

- 400 g Hefeteig
- 750 g Stachelbeersaft
- 150 g Wasser
- 80 g PUDINGA Cremepulver
- 1100 g Dünststachelbeeren
- 550 g Makronenmasse
- 60 g Aprikosenmarmelade (zum Abglänzen)

Verarbeitung

Hefeteig auf 30 x 40 cm ausrollen. Den Stachelbeersaft aufkochen und vom Feuer nehmen. Das mit dem Wasser angerührte PUDINGA Cremepulver unter flottem Rühren zugeben und noch einmal gut aufkochen. Danach die Dünststachelbeeren vorsichtig unterziehen, etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Hefeteig verteilen. Nachdem der Auftrag etwas abgekühlt ist, von der Makronenmasse ein Gitter aufspritzen und im mittelheißen Ofen, ca. 220°C, abbacken. Danach mit heißer Aprikosenmarmelade abglänzen.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

Das Erfolgsrezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER

REZIPTDIENST DER FIRMA CREPPEL & DIETZ'S WEIZENSTÄRKEFABRIK IN IBBENBÜREN I. WESTFALEN

DREI HASEN
Weizenmüller



Drei Spitzenerzeugnisse im Dienste des deutschen Backhandwerks



Mit zunehmendem Wohlstand steigen auch die Qualitätsansprüche verwöhnter Konsumenten. Neben Zartheit, Wohlgeschmack und Frische ist es fast immer der verlockende optische Eindruck, der die Kaufentscheidung beeinflusst. Das gilt insbesondere für edle Sand- und Wieger Massen. Speziell hierfür hat sich der vielgerühmte DREI HASEN Weizenpuder millionenfach bewährt. Er garantiert die Feinheit und Reinheit des Geschmacks sowie den typisch feinkörnig-sandigen Charakter. Die Mehrzahl aller Fachleute sieht in ihm den idealen Rohstoff für die Feinbäckerei, den Garanten guten Gelingens.



Sandmassen, Biskuits und Tortenböden sollen aus Geschmacksgründen innen locker und wegen der Beanspruchung durch Verpackung, Transport und Lagerung außen fest sein. Dieses backtechnische Ziel durch Mehlsatz erreichen zu wollen, geht immer zu Lasten des Geschmacks und ändert die Porung in Richtung Brotkrume. Heute wird der erwünschte Effekt mühelos durch einen geringen Zusatz von **dreihasin** erreicht. **dreihasin** ist kein fertiges Kuchenmehl, sondern ein modernes, deklarationsfreies Backmittel für höchste Ansprüche. Seine Grundlage ist der beliebte DREI HASEN Weizenpuder in Verbindung mit Kohlehydraten und Eiweißstoffen. **dreihasin**-Gebäcke mit ihrem sandig-zarten, kühlen und frischen Wohlgeschmack zeichnen sich durch extra feine Porung, gänzlich neue Krumenelastizität, prachtvollen Ausbund, saubere Kanten und beispielhafte Schnittfestigkeit aus. **dreihasin** verhindert Zuckerpocken und Krustenabrisse und schenkt den Gebäcken wochenlange Frische und ungeahnte Saftigkeit. Darüber hinaus ergibt sich durch beachtliche Volumenserhöhung ein echter Kalkulationsvorteil für Sie.



Die Füllung ist und bleibt die Seele des Gebäcks – Augenweide und Gaumenfreude zugleich. Anspruchsvolle Konditoren und Feinbäcker achten vor allem auf hohe Schnittfestigkeit und bevorzugen deshalb ein bewährtes Cremepulver, das ihnen maximale Sicherheit bietet: dkf PUDINGA, das Cremepulver von Format – natürlich deklarationsfrei! Mit ihrem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack ist jede PUDINGA-Füllung ganz auf die Wünsche verwöhnter Feinschmecker abgestimmt. Überzeugen Sie sich selbst davon!

DAS ERFOLGSREZEPT

Makronenecken

- 500 g Mürbeteig
- 150 g Johannisbeermarmelade
- 900 g Sandmasse
- 450 g Makronenmasse
- 130 g Aprikosenmarmelade (zum Abglänzen)
- Belegkirschen

Verarbeitung

Mürbeteig auf eine Größe von 30 x 40 cm ausrollen und anbacken. Nach dem Backen sofort mit Johannisbeermarmelade bestreichen. Wenn abgekühlt, 900 g der Sandmasse gleichmäßig auftragen und im mittelheißen Ofen abbacken. Nach dem Auskühlen wird die Oberfläche des Gebäcks leicht mit Aprikosenmarmelade eingestrichen und in 48 Stücke zu 5 x 5 cm eingeteilt. Diese Stücke werden mit der vorbereiteten Makronenmasse (Sternfülle Nr. 5) ausgarniert, indem jeweils von der Ecke zur Mitte hin abgezogen wird.

Das Gebäck wird im heißen Ofen, ca. 250°C, abgeflämmt, danach aprikotiert und in die Mitte eines jeden Stückchens eine Belegkirsche gesetzt. Zuletzt werden die Stücke geschnitten und können danach noch in Kuvertüre getaucht werden.

- Sandmasse
- 900 g Frischei oder Vollei
 - 1100 g Zucker
 - 900 g Fett
 - 1100 g DREI HASEN Weizenpuder
 - 200 g dreihasin
 - 20 g Backpulver
 - 10 g Salz

Pflaumenkuchen

- 300 g Mürbeteig
- 200 g Makronenmasse
- 800 g Zwetschen (entkernt)
- 500 g Sandmasse
- 50 g Streusel
- 1850 g

Verarbeitung

Mürbeteig ausrollen und in einem Ring von 28 cm Ø anbacken. Darauf die Makronenmasse streichen und mit Zwetschen belegen. Die Zwetschen werden mit 500 g Sandmasse bestrichen und danach mit Streusel belegt. Im Ofen von 210°C abbacken, aprikotieren und glasieren.

Sandmasse

- 900 g Frischei oder Vollei
- 1100 g Zucker
- 900 g Fett
- 1100 g DREI HASEN Weizenpuder
- 200 g dreihasin
- 20 g Backpulver
- 10 g Salz

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

Gut geraten
halb verkauft





PRALINOSA wurde zum Füllen dieser ansprechenden Torte verwendet. Der feine Füll- und Überzugskrem PRALINOSA ist unbegrenzt haltbar und butterweich. PRALINOSA wird mit reinen Pflanzenfetten hergestellt, die einen besonders niedrigen Schmelzpunkt haben. Dadurch kann sich der ausgezeichnete PRALINOSA-Geschmack uneingeschränkt voll entfalten.

Der zarte Schmelz, das liebliche Aroma und die gleichbleibende Konsistenz werden ständig überprüft.

PRALINOSA = QUALITÄT = PRALINOSA = QUALITÄT = PRALINOSA = QUALITÄT

Alles mit PRALINOSA

Verwendungszweck:	Zugabemenge:	Konsistenz:	PRALINOSA aufgerührt erhöht das Volumen um:
Gebäckfüllungen, Hohlformenfüllungen	1000 g PRALINOSA	weich, streichfähig	28 %
Tortenüberzüge, Pralinen- und Gebäckfüllungen	1000 g PRALINOSA 150 g Fett	weich, dressierfähig	56 %
Pralinenkörper (Dauergebäckfüllungen)	1000 g PRALINOSA 350 g Vollmilch- kuvertüre	fest, dressierfähig	20 %
Pralinenkörper (Dauergebäckfüllungen)	1000 g PRALINOSA 300 g Kuvertüre	halbfest, dressier- fähig	31 %
Torten- und Pralinen- füllungen	1000 g PRALINOSA 300 g Fett	fest, dressierfähig	91 %

Bitte beachten:

- 1 PRALINOSA muß Raumtemperatur haben, d. h., PRALINOSA soll ungefähr eine Stunde vorher im Arbeitsraum stehen.
- 2 Kuvertüre soll temperiert sein.
- 3 Fett bei einer Temperatur von ca. 45 bis 50° C schmelzen.
- 4 PRALINOSA und Fett vor Feuchtigkeit schützen, damit die Masse nicht verseift.
- 5 Nach gründlichem Mischen sofort dressieren oder aufstreichen. Nur wenn die Masse schaumig gerührt werden soll, läßt man das Gemisch zuerst leicht erstarren.

PRALINOSA = QUALITÄT = PRALINOSA = QUALITÄT = PRALINOSA = QUALITÄT



**Zu allen festlichen Gelegenheiten
Torten vom Fachmann Freude bereiten!**

Das Erfolgsrezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER

REZEPTDIENST DER FIRMA CREPES & DEITERS WEIZENSTÄRKEFABRIKEN IBSENBOREN I. WESTFALEN

DREI HASEN
Weizenmehl

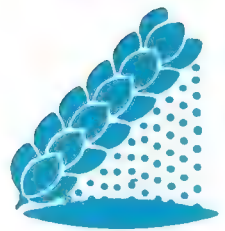




Zum Backen
Ihr bewährter Weizenpuder



Zum Backen
Ihr neues Backmittel



Zum Backen
Stärkepuder aus Weizen

DREI HASEN Weizenpuder... man weiß wie gut!

Dieses oft gehörte Lob aus dem berufenen Munde des Fachmannes erfüllt uns immer wieder mit Befriedigung und spornt uns an, das Gute zu vollenden, das noch Bessere zu schaffen – getreu dem Motto unseres Hauses: „Das Bessere ist des Guten Feind“.

Neben der qualitativen Verbesserung unserer Erzeugnisse liegt uns vor allem der Ausbau unseres Rezept- und Kundendienstes am Herzen. Sie alle kennen unsere erfolgreiche Aktion „Sonntagskuchen – Sonntagsfreude“ und neuerdings „So macht Kuchen schlank“. Sie dürfen überzeugt sein, daß wir auch in Zukunft nichts unversucht lassen werden, um durch interessante Anregungen und werbliche Unterstützung eine Steigerung des Kuchenkonsums herbeizuführen.

Besonders für Sand- und Wiener Massen hat sich DREI HASEN Weizenpuder millionenfach bewährt. Er ist und bleibt der ideale Rohstoff für die Feinbäckerei. Gerade Sandgebäcke sollen aus Geschmacksgründen innen locker und wegen der Beanspruchung durch Verpackung, Transport und Lagerung außen fest sein. Dieses backtechnische Ziel durch Mehlezusatz erreichen zu wollen, geht immer zu Lasten des Geschmackes und ändert die Porung in Richtung Brotkrume. Um den erwünschten Backeffekt wesentlich besser, mit wunderbar veredeltem Geschmack und einer geradezu großartigen Frischhaltung zu erreichen, schufen wir

das neue Backmittel **dreihasin**

Der Name verrät es bereits: dreihasin ist das Nesthäkchen der DREI HASEN Familie – klein aber oho! Schon ein geringer Anteil im Rezept bewirkt Erstaunliches: dreihasin macht Kuchen saftig, garantiert stabile Form und bietet echte Kalkulationsvorteile.

Kunden sind heute anspruchsvoller denn je. Die unerläßlichen betrieblichen Rationalisierungsmaßnahmen dürfen aber nicht zu einer Geschmacksvereinheitlichung verschiedener Gebäcke führen. dreihasin ist kein fertiges Kuchenmehl. Individuelle Rezepte setzen Originalzutaten voraus. Wer rechnen kann und gut verdienen will, nutzt alle Vorteile, die ihm Bewährtes und Neues bieten.

Wer die DREI HASEN schätzt, sollte auf **dreihasin nicht verzichten!**

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

Cremepulver **Pudinga** *Vanille-Geschmack*

Schnittfeste Füllungen für hohe Ansprüche

setzen neben fachlichem Können feinste und edelste Zutaten voraus. Könner und Kenner bevorzugen deshalb das mit Erfolg Erprobte, weil es ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit bietet:

dkf
Pudinga

das Cremepulver von Format
... natürlich deklarationsfrei!

Auch Ihre anspruchsvollsten Kundinnen werden von dem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack jeder PUDINGA-Füllung ehrlich begeistert sein. Ja, mit PUDINGA – das kommt an, das wird gekauft!

Frankfurter Kirschkuchen

600 g Mürbeteig 38 x 53 cm
200 g Kirschmarmelade
300 g Wiener Kapsel (dünn)
2000 g abgebundene Kirschen
750 g Vanillecreme (leichte)
25 g gehobelte, geröstete Mandeln

Verarbeitung

Mürbeteigboden backen, Kirschmarmelade aufstreichen, Wiener Kapsel auflegen, abgebundene Kirschen heiß auftragen, wenn erkaltet, heiße Vanillecreme oben auf glatt und sauber verstreichen. Nach dem Erkalten einteilen und schneiden, dann erst geröstete Mandeln aufstreuen.

Leichte Vanillecreme:

1000 g Milch 125 g PUDINGA Cremepulver
200 g Zucker 250 g Eiweiß, etwas Salz

Verarbeitung

Eiweiß und Zucker zu Schnee, PUDINGA Cremepulver mit etwas Milch auflösen und der kochenden Milch zugeben. Eiweiß in 2 Gängen schnell unter die Creme ziehen.

Wiener Kapsel:

600 g Frisch- oder Vollei 75 g dreihasin
350 g Zucker 15 g Backpulver
400 g DREI HASEN Weizenpulver

Verarbeitung

Eier und Zucker warm und wieder kalt schlagen. DREI HASEN Weizenpulver, dreihasin und Backpulver zusammensieben und unter die aufgeschlagene Eiermasse ziehen. Bei mittlerer Hitze backen.

Abgebundene Kirschen:

2000 g Kirschen (2/3 Dosen)
1000 g Wasser
500 g Zucker
200 g DREI HASEN Weizenpulver, 2 g Zimt

Verarbeitung

DREI HASEN Weizenpulver mit etwas Wasser anrühren. Saft, Wasser, Zucker und Zimt aufkochen und abbinden, Kirschen unterziehen.

Danziger Kirschkuchen

Mürbeteigboden 38 x 53 cm anbacken und sofort mit Johannisbeermarmelade bestreichen und erkalten lassen.

Masse:

250 g Staubzucker
200 g Frisch- oder Vollei
250 g DREI HASEN Weizenpulver
50 g dreihasin
250 g Crememargarine
3 g Salz
Zitronen- und Vanille-Aroma

Belag:

1000 g entsteinte Kirschen
150 g Backzucker zum Bestreuen

Verarbeitung

Alle Zutaten in einen Kessel geben und 6 Minuten schaumig schlagen (schneller Gang). Die fertige Masse auf den Mürbeteigboden gleichmäßig auftragen und mit 1000 g entsteinten Kirschen belegen. Zuletzt mit 150 g Backzucker bestreuen. Bei ca. 200° C auf Unterblech backen.



dkf
Pudinga

drei
Produkte
ein
Begriff

für höchste Qualität und verwöhnteste Ansprüche

Crespel & Deiters WEIZENSTÄRKEFABRIKEN IBBENBÜREN/WESTF.

Das *Erfolgs*rezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER

REZEPTDIENST DER FIRMA CRESPEL & DEITERS WEIZENSTÄRKEFABRIKEN IBBENBÜREN I WESTFALEN

DREI HASEN
Weizenmehl



VON
MEISTER
ZU
MEISTER

Herausgegeben vom
Meistermarken-Bäckinstitut
der Margarine-Union GmbH,
Hamburg 1, Postfach 979

6

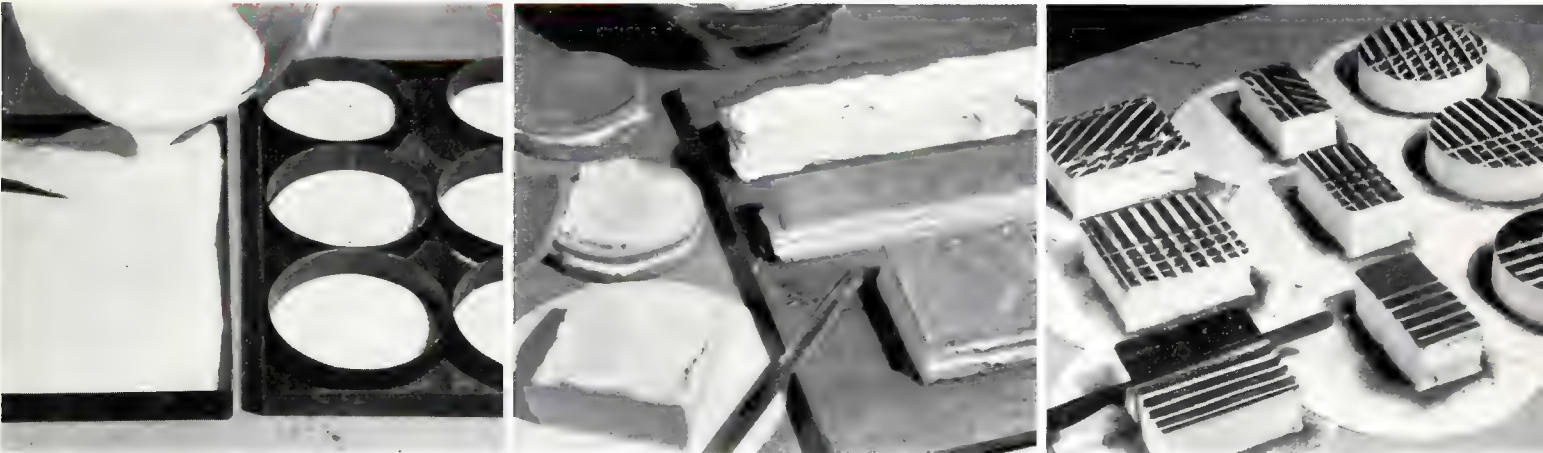
Meistercreme

Törtchen 18 cm ϕ

Törtchen 15 x 15 cm

Dessertstreifen 15 x 7,5 cm





Mittwoch: Böden und Kapseln herstellen

Donnerstag: Füllen und ausgnieren

Freitag: Verkaufen

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Mürbeteig 45x60 cm (etwa 3 mm stark) ausrollen, auf ein Backblech mit ca. 4 cm hohem Rand legen und stippen. Kuchenschiene oder Backrahmen anbringen. Die unter »Wiener Masse« aufgeführten Zutaten wie üblich verarbeiten, anschl. auf den Mürbeteig auftragen und abbacken. Nach dem Backen und Auskühlen in 2 Stücke à 30x45 cm schneiden. Jedes Stück zweimal durchschneiden und mit abgeschmeckter Creme füllen. Die Oberfläche mit Creme glatt einstreichen und in 12 Stücke von 15x15 cm schneiden. Danach die Seiten einstreichen und den unteren Rand mit gehobelten, gerösteten Mandeln einstreuen. Jedes Stück mit Kakaopulver besieben und mit einem Messer, wie aus dem Herstellungsfoto ersichtlich, eindrücken und das Messer abziehen. Bei der Herstellung von Dessertstreifen entstehen an Stelle von 12 Törtchen 24 Stück von 7,5x15 cm, das heißt, jedes Törtchen wird noch einmal durchgeschnitten. Sollen runde Törtchen hergestellt werden, empfiehlt es sich, etwas mehr Mürbeteig als angegeben auszurollen, um die Ringe (18 cm Ø) dicht nebeneinander einzudrücken und den in den Zwischenräumen verbliebenen Mürbeteig zu entfernen; die Zutaten bleiben die gleichen, d. h., es können entweder 12 Törtchen 15x15 cm oder 24 Dessertstreifen 7,5x15 cm oder 12 Törtchen 18 cm Durchmesser oder 5 Torten 28 cm Durchmesser hergestellt werden. Sofern die Kapseln bzw. Böden am Mittwoch angeschlagen werden, empfiehlt es sich, die einzelnen Lagen vor dem Einfüllen der Cremeschichten zu tränken. Tränke: 250 g Zucker mit 100 g Wasser aufkochen und, wenn abgekühlt, mit Spirituosen, wie z. B. Arrak, Rum usw., versetzen. Diese Tränke wird mit dem Pinsel aufgetragen.	Mürbeteig	800		
	Wiener Masse:			
	Eier, 20 St., ca.	1000		
	Zucker	650		
	Wasser, ca.	100		
	Salz/Zitrone	15		
	Mehl	500		
	Stärkepulver	500		
	Meisterback extraweich	300		
	Fondantcreme	(3000)		
Temperatur des Ofens ca. 210° C	geschmackliche Zusätze, wie z. B. Vanille usw.			
	Kakaopulver	(50)		
	Mandeln, gehobelt, geröstet	(80)		
	Teiggewicht	3865	Materialkosten	
	Backgewicht	3200	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	665	Verkaufspreis	
	12 Stück à ca.	525	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen.

Meistercreme

Fondantcreme

- Schnelle Herstellung
- glatter, leichter Creme
- für jede Geschmacksrichtung

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g
Fondant von Hand oder mit der Maschine etwas glattarbeiten (wenn erforderlich, im Garschrank etwas vortemperieren). Anschließend mit Meistercreme, Eigelben und Salz schaumigrühren.	Meistercreme Fondant Eigelbe, 10 St., ca. Prise Salz	2000 800 200
Gesamtgewicht		3000



So ein Schaufenster weckt Appetit!



Wer früh bestellt, macht's Ihnen leichter!

Wie mit dem Stoßgeschäft vor den Feiertagen fertig werden? Bald steht auch Ihre Backstube wieder vor dieser Frage. Wenn Arbeitskräfte knapp sind, gibt es nur einen Ausweg: so gründlich wie möglich vorplanen, damit unvorhergesehene Mehrbelastungen möglichst nicht auftreten können.

Nutzen Sie deshalb die Lösung, die sich bei manchem Meister vor dem Weihnachtsfest bewährt hat. Nämlich: durch Bestellkarten für rechtzeitigen genauen Überblick sorgen. Nach dem Motto: Wer früh bestellt, macht es mir leichter!

Je besser Sie vorplanen, um so mehr wird Ihre Backstube leisten. Vielleicht können Sie es sich dann sogar erlauben, vor den Feiertagen neue Kunden zu werben – durch die Bestellkarten. (Hierzu ein Tip: Adressen von Familien, in denen Konfirmation oder Erstkommunion gefeiert wird, werden Sie wahrscheinlich bei den Pfarrämtern erhalten.)

BESTELLEN SIE, WAS IHR HERZ BEGEHRT!

Wir werden
Ihren Auftrag
gern vormerken
und zum
gewünschten
Termin »frei
Haus« liefern.

Für köstliche Nachspeisen:
Eis, Waffeln und Eisgebäck,
garnierte Schlagsahne

Zum Nachmittagskaffee:
Eine reiche Auswahl von
Torten, Dessertstücken, Kuchen

Abends zum Wein:
Käsegebäck, Salzgebäck
und anderes Kleingebäck

Große Ereignisse werfen
ihre Schatten voraus. Wenn
bei all den Vorbereitungen
für das Fest die Zeit zum
Backen fehlt – keine Sorge!
Meisterliches Feingebäck
finden Sie bei uns in ver-
lockender Vielfalt. Das Aus-
wählen wird Ihnen Spaß
machen – besonders dann,
wenn Sie rechtzeitig kommen.

Oder ein anderer
Vorschlag: Nennen Sie
uns nur die Zahl
Ihrer Gäste; wir
werden dann für Sie
ein entsprechendes
Gebäck-Arrangement
zusammenstellen.

IHRE BÄCKEREI
Franz Weipß
VORDERALLEE 17



Zum Backen
Ihr bewährter Weizenpuder



Zum Backen
Ihr neues Backmittel



Zum Backen
Stärkepuder aus Weizen

DREI HASEN Weizenpuder... man weiß wie gut!

Dieses oft gehörte Lob aus dem berufenen Munde des Fachmannes erfüllt uns immer wieder mit Befriedigung und spornt uns an, das Gute zu vollenden, das noch Bessere zu schaffen – getreu dem Motto unseres Hauses: „Das Bessere ist des Guten Feind“.

Neben der qualitativen Verbesserung unserer Erzeugnisse liegt uns vor allem der Ausbau unseres Rezept- und Kundendienstes am Herzen. Sie alle kennen unsere erfolgreiche Aktion „Sonntagskuchen – Sonntagsfreude“ und neuerdings „So macht Kuchen schlank“. Sie dürfen überzeugt sein, daß wir auch in Zukunft nichts unversucht lassen werden, um durch interessante Anregungen und werbliche Unterstützung eine Steigerung des Kuchenkonsums herbeizuführen.

Besonders für Sand- und Wiener Massen hat sich DREI HASEN Weizenpuder millionenfach bewährt. Er ist und bleibt der ideale Rohstoff für die Feinbäckerei. Gerade Sandgebäcke sollen aus Geschmacksgründen innen locker und wegen der Beanspruchung durch Verpackung, Transport und Lagerung außen fest sein. Dieses backtechnische Ziel durch Mehlezusatz erreichen zu wollen, geht immer zu Lasten des Geschmacks und ändert die Porung in Richtung Brotkrume. Um den erwünschten Backeffekt wesentlich besser, mit wunderbar veredeltem Geschmack und einer geradezu großartigen Frischhaltung zu erreichen, schufen wir

das neue Backmittel **dreihasin**

Der Name verrät es bereits: dreihasin ist das Nesthäkchen der DREI HASEN Familie – klein aber oho! Schon ein geringer Anteil im Rezept bewirkt Erstaunliches: dreihasin macht Kuchen saftig, garantiert stabile Form und bietet echte Kalkulationsvorteile.

Kunden sind heute anspruchsvoller denn je. Die unerläßlichen betrieblichen Rationalisierungsmaßnahmen dürfen aber nicht zu einer Geschmacksvereinheitlichung verschiedener Gebäcke führen. dreihasin ist kein fertiges Kuchenmehl. Individuelle Rezepte setzen Originalzutaten voraus. Wer rechnen kann und gut verdienen will, nutzt alle Vorteile, die ihm Bewährtes und Neues bieten.

Wer die DREI HASEN schätzt, sollte auf **dreihasin** nicht verzichten!

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

Cremepulver **Pudinga** *Vanille-Geschmack*

Schnittfeste Füllungen für hohe Ansprüche

setzen neben fachlichem Können feinste und edelste Zutaten voraus. Könner und Kenner bevorzugen deshalb das mit Erfolg Erprobte, weil es ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit bietet:

dkf
Pudinga

das Cremepulver von Format

... natürlich deklarationsfrei!

Auch Ihre anspruchsvollsten Kundinnen werden von dem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack jeder PUDINGA-Füllung ehrlich begeistert sein. Ja, mit PUDINGA – das kommt an, das wird gekauft!

Schweizer Bienenstich

600 g Mürbeteigboden
200 g Johannisbeermarmelade

Creme

1 Liter Milch
80 g PUDINGA Cremepulver
100 g Zucker
Salz

Decke

700 g Hefeteig

Guß

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
150 g gehackte Mandeln
150 g Milch
30 g Honig

Verarbeitung

Mürbeteig gut anbacken und mit Johannisbeermarmelade bestreichen. Creme kochen und heiß auf den Boden auftragen. Wenn gut erkaltet, Hefeteig ausrollen, Creme damit überdecken und gut stippen. Den Guß bis zum schwachen Faden kochen, Hefeteig mit Wasser anstreichen und den Guß sofort nach dem Kochen auftragen und den Kuchen schieben. Fertigen Kuchen, wenn etwas erkaltet, stürzen und ganz auskühlen lassen, sonst feuchter Boden.

Englischer Kuchen

500 g Butter oder Margarine
500 g Zucker
300 g DREI HASEN Weizenpulver
150 g dreihasin
450 g Mehl
500 g Frischei oder Vollei
300 g Rosinen
300 g Korinthen
200 g Sukkade
35 g Backpulver, Salz

3235 g

Verarbeitung

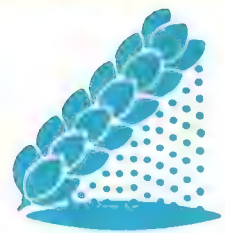
Trockenfrüchte mit einem Teil des Mehles gut einstäuben. Das Backpulver mit dem restlichen Mehnteil gut versieben. Fett, DREI HASEN Weizenpulver und dreihasin in der Maschine mit grobem Besen oder Knetarm im langsamen Gang glattrühren. Eier und Zucker zugeben und glattarbeiten, zuletzt das mit dem Backpulver versiebte Mehl und die Trockenfrüchte unterrühren. Gebacken wird in breiten Formen, damit eine große Kuchenscheibe entsteht.



Zum Backen
Ihr bewährter Weizenpuder



Zum Backen
Ihr neues Backmittel



Zum Backen
Stärkepuder aus Weizen

Zwei Spitzenerzeugnisse für vollendetes Backen

Wer die DREI HASEN schätzt, sollte auf dreihasin nicht verzichten; beides zusammen schafft höchste Vollkommenheit!

DREI HASEN – man weiß wie gut

dreihasin – wer es kennt, weiß wie gut

- dreihasin** ist ein ganz neues, deklarationsfreies Backmittel, das den Erfordernissen moderner Backverfahren angepaßt und für Spitzenleistungen entwickelt wurde.
- dreihasin** ist kein fertiges Kuchenmehl, sondern ein wirksamer Zusatz für individuelle Rezepte.
- dreihasin** besteht aus DREI HASEN Weizenpuder mit Zusätzen von Kohlehydraten und Eiweißstoffen, die den Backprozeß günstig beeinflussen.
- dreihasin** erleichtert die Arbeit in der Backstube und sorgt für ein formvollendetes, fehlerfreies Backen.
- dreihasin** vereinfacht die sichere Herstellung von Sandmassen im „all-in“-Verfahren.
- dreihasin** gibt den Massen einen besseren Stand und den damit hergestellten Gebäcken eine bisher unbekannte Saftigkeit.
- dreihasin** verbürgt die Frischhaltung der Backwaren über mehrere Wochen. Es gibt keine „alten Kuchen“, die Gebäcke sind frisch bis zur letzten Scheibe.
- dreihasin** verhindert Zuckerpocken und das Abblättern der Kruste. Es gibt keine „zweite Wahl“ mehr.
- dreihasin** gewährleistet feinste Porung und eine gänzlich neue Krumenelastizität.
- dreihasin** sichert die Schnittfestigkeit sogar des noch offenheißen Kuchens.
- dreihasin** macht die Sandkuchen äußerst transportfest.
- dreihasin** Gebäcke schmecken sandig-zart, zugleich kühl, frisch und saftig.
- dreihasin** erreicht mit prachtvollem Ausbund und sauberen Kanten eine beachtliche Volumens-erhöhung und dadurch einen echten Kalkulationsvorteil.
- dreihasin** garantiert einen wundervollen Backeffekt und eine entscheidende Geschmacksver-besserung.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke über den Fachhandel und die Genossenschaften; Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Gratismuster und Prospektmaterial und beraten Sie gern in allen Fachfragen.



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

Cremepulver **Pudinga** *Vanille-Geschmack*

Schnittfeste Füllungen für hohe Ansprüche

setzen neben fachlichem Können feinste und edelste Zutaten voraus. Könner und Kenner bevorzugen deshalb das mit Erfolg Erprobte, weil es ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit bietet:

dkf
Pudinga

das Cremepulver von Format

... natürlich deklarationsfrei!

Auch Ihre anspruchsvollsten Kundinnen werden von dem sahnig-zarten Charakter und dem überaus dezenten Vanille-Geschmack jeder PUDINGA-Füllung ehrlich begeistert sein. Ja, mit PUDINGA – das kommt an, das wird gekauft!

Mohrenkopf- (Othello-) Masse

18 Eiweiß	150 g DREI HASEN
10 Eigelb	Weizenpuder
200 g Zucker	50 g dreihasin
	150 g Mehl

Verarbeitung

Eiweiß und Eigelb mit je der Hälfte des Zuckers getrennt aufschlagen. Sodann beide Massen untereinander vermischen und zuletzt das zusammengesiebte Gemisch aus DREI HASEN Weizenpuder/dreihasin/Mehl unterheben. Die fertige Masse mit großer Lochtülle auf Knopfbleche dressieren. Sofort im mittelheißen Ofen abbacken.

Füllung

1 Liter Milch
200 g Zucker
125 g PUDINGA Cremepulver
250 g Eiweiß zu Schnee
Salz

Verarbeitung

Milch und Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch vorher angerührte PUDINGA Cremepulver zu der kochenden Milch geben und zu einer Creme kochen. Das inzwischen aufgeschlagene Eiweiß noch auf dem Feuer in 2-3 Gängen schnell unter die Creme ziehen. Diese Eiweißcreme muß heiß verarbeitet werden.

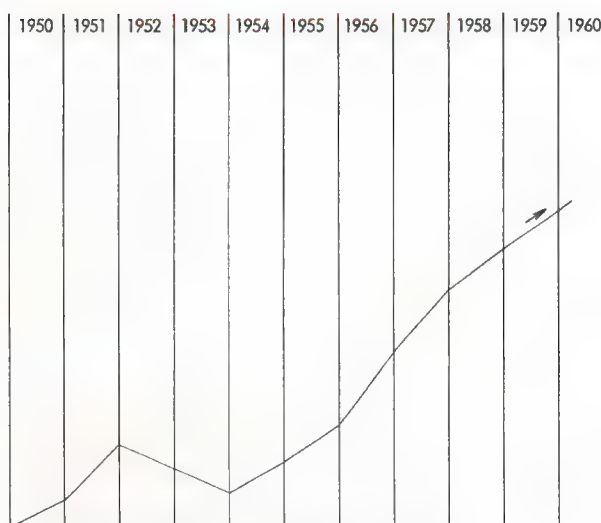
Wiener Masse

1500 g Frischei oder Vollei
1000 g Zucker
600 g DREI HASEN Weizenpuder
200 g dreihasin
400 g Mehl
500 g Butter oder Margarine
45 g Backpulver
Vanille
Salz

Verarbeitung

Eier und Zucker zusammen warm und wieder kalt schlagen. DREI HASEN Weizenpuder, dreihasin, Mehl und Backpulver zusammensieben und unter die Eiermasse heben, zuletzt das heißgemachte, flüssige Fett unterziehen.

Pudinga ... Erfolg auf der ganzen Linie!



So eindrucksvoll wie diese steil ansteigende Umsatzkurve ist auch die Qualität von

Pudinga

Dieses Cremepulver für schnittfeste Füllungen ist in den Backstuben beliebt, weil der sahnige Charakter der Creme mit dem bewußt zart gehaltenen Vanillegeschmack jeden Kenner guter Backwaren begeistert. Die hohe Ergiebigkeit ist ein Kalkulationsvorteil. Deshalb:

Pudinga

... auch Ihr Erfolg!

Für Massen und Feingebäck

DREI HASEN-WEIZENPUDER

blütenweiß, mit dem natürlichen Frischhalteeffekt.

DREI HASEN-Weizenpuder ist mikrofein und backstabil, das bedeutet feinste Porung, harmonischen Backprozeß, saubere Kanten, hervorragenden Ausbund, absolute Standfestigkeit.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt **ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke** über den Fachhandel und die Genossenschaften. Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Unser Kundendienst berät Sie gern in allen Fachfragen.

Schweizer Bienenstich

600 g Mürbeteigboden 38 x 53 cm
200 g Johannisbeermarmelade

Creme:

1 Ltr. Milch, 80 g Pudinga-Cremepulver,
100 g Zucker, Salz.

Decke:

700 g Hefeteig

Guß:

150 g Cremefett, 150 g Zucker,
150 g Mandeln (gehackt), 150 g Milch,
30 g Honig.

Arbeitsweise:

Mürbeteig gut anbacken und mit Johannisbeeren bestreichen. Creme kochen und heiß auf den Boden tragen. Wenn gut erkaltet, Hefeteig ausrollen und Creme damit überdecken und gut stippen. Guß bis zum Faden kochen, Hefeteig mit Wasser anstreichen und Guß sofort nach dem Kochen auftragen und backen.

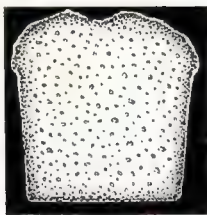
Anmerkung:

Fertigen Kuchen, wenn etwas erkaltet stürzen und ganz erkalten lassen, sonst feuchter Boden.



» SEIT 100 JAHREN « DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

CREPPEL & DEITERS · WEIZENSTÄRKEFABRIKEN · IBBENBÜREN/WESTF.



So oder So?

Die Standfestigkeit hochwertiger Backwaren „steht und fällt“ im wahrsten Sinne des Wortes mit dem Stärkepuder. Die gewünschte Qualität von Sandmassen und anderen Spezialgebäcken wird nur durch die Verarbeitung des richtigen Stärkepuders gewährleistet. Für besondere Ansprüche bevorzugt der Fachmann

DREI HASEN-WEIZENPUDER

Er ist backstabil! Nicht jeder Stärkepuder ist Weizenpuder und nicht jeder Weizenpuder ist DREI HASEN Qualität. Gerade darauf kommt es aber an. DREI HASEN Weizenpuder hat nämlich alle guten Backeigenschaften und darum erübrigen sich rezeptfremde, kostenerhöhende Zusätze.

DREI HASEN-WEIZENPUDER

mikrofein* und **backstabil****

mit dem natürlichen Frischhalte-Effekt

ist der garantiert reine, blütenweiße Stärkeauszug aus dem edlen Weizenkorn und seit 100 Jahren ein Wertbegriff für jeden Kenner.

* **mikrofein** ist gleichbedeutend mit maximaler Reinheit und Feinheit, höchster Ergiebigkeit und neutralem Geschmack.

** **backstabil** bietet die Gewähr für einen harmonischen Backprozeß, der wiederum feinste Porung, absolute Standfestigkeit, saubere Kanten und eine besonders lange Frischhaltung verbürgt.

Baumkuchenmasse

300 g Butter, 200 g Pflanzenhartfett, 250 g DREI HASEN Weizenpuder, 250 g Mehl, 500 g Zucker, 750 g Eiweiß, 600 g Eigelb, 150 g Marzipanrohmasse, 250 g angeschlagene Sahne, Salz, Vanille, abgeriebene Zitrone, Arrak oder Rum.

Arbeitsgang: Butter und DREI HASEN Weizenpuder schaumig. Marzipan mit $\frac{1}{3}$ des Zuckers u. Eigelb glatt greifen u. schaumig. Nach u. nach in die schaumige Buttermasse. Eiweiß und restlicher Zucker zu Schnee. Eiweiß, dann Mehl und zum Schluß die Sahne in die Buttermasse melieren.

Sandmasse

500 g Butter, 500 g DREI HASEN Weizenpuder, 500 g Zucker, 400 g Ei, Salz, Vanille, geriebene Zitrone, Rum.

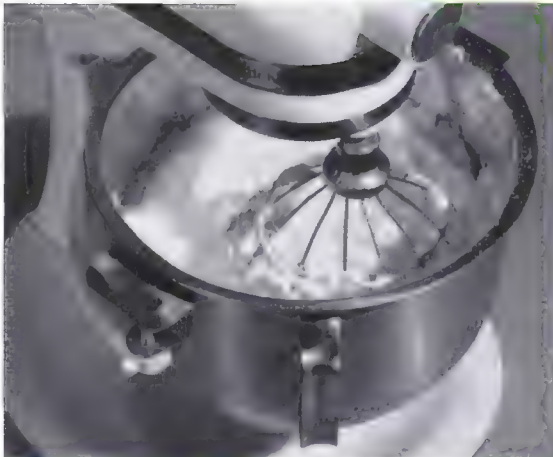
Arbeitsgang: Butter und DREI HASEN Weizenpuder schaumig. Zucker und Ei schaumig und auf 3 x nach u. nach in die schaumige Buttermasse. Heiß anbacken.

Kosten
450



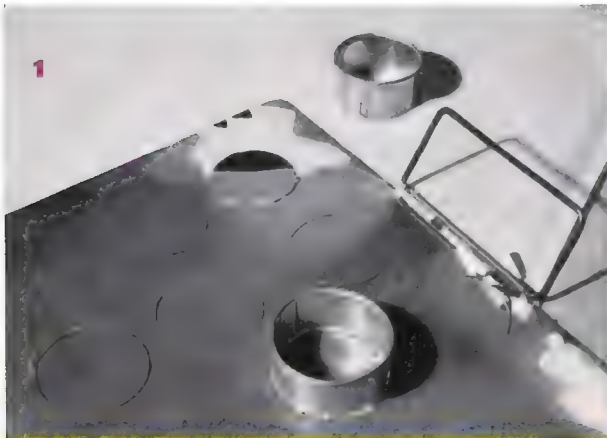
»SEIT 100 JAHREN« DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

CREPPEL & DEITERS · WEIZENSTÄRKEFABRIKEN · IBBENBÜREN/WESTF.



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM*	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Eier, Eigelb und Zucker schnell und intensiv warm aufschlagen, anschließend sehr langsam wieder kalt ausschlagen. In der Zwischenzeit Meistercreme und Puderzucker schaumigrühren. Die ausgeschlagene Eiermasse der schaumigerührten Meistercreme langsam, das heißt nach und nach, unterrühren.	Eier, 4 Stück, ca.	200		
	Eigelb, 1 Stück, ca.	20		
	Zucker	150		
	Prise Salz			
	Meistercreme	500		
	Puderzucker	100		
	Teiggewicht	970	Materialkosten	
			Unkosten + Gewinn	
			Verkaufspreis	
			Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen



FÜR DEN NACHWUCHS

Liebe Jungen! Zur Herstellung einwandfreier Spritzkuchen benötigt man nicht nur ein zweckmäßiges Rezept, sondern muß auch beim Dressieren wie folgt vorgehen:

DAS DRESSIEREN VON SPRITZKUCHEN

- 1** Das gefettete Papier oder Blech mit einem Ausstecher (5 cm Durchmesser) vorzeichnen.
- 2** Der Dressierbeutel wird so geführt, daß der erste Ring ganz dünn aufdressiert, also fast gekratzt wird.
- 3** Der zweite Ring muß ganz langsam aufdressiert werden, das heißt ohne jeden Druck oder Zug.
- 4** Die Gleichmäßigkeit der Spritzkuchen kann verstärkt werden, indem man mit einem Finger, der vorher in Wasser getaucht wurde, die Ringe von innen gleichmäßig rundarbeitet.



dkf
Pudinga

drei
Produkte
ein
Begriff

für höchste Qualität und verwöhnteste Ansprüche

Crespel & Deiters WEIZENSTÄRKEFABRIKEN IBHENBÜREN/WESTF.

Das Erfolgsrezept

SAMMELBLÄTTER FÜR KONDITOREN UND FEINBÄCKER



DREI HASEN
Weizenmüller





dkf
Pudinga

drei
Produkte
ein
Begriff

© 1994 Crespel & Deiters AG, Ibbenbüren

Der Meister braucht von früh bis spät die DREI HASEN-Qualität!

In der Tat, Konditoren und Feinbäcker bestätigen es immer wieder:

DREI HASEN-WEIZENPUDER

mit seinen idealen Backeigenschaften verbürgt gutes Gelingen. Jeder Kuchen ist ein Kompliment — Augenweide für den Fachmann und Genuß für die verwöhnte Kundschaft.

Nicht der Preis, sondern der Wert entscheidet. Der Kostenanteil des Stärkepuders am Verkaufspreis ist denkbar gering, die Qualität der Zutaten aber bestimmend für IHREN Erlös.

Die Standfestigkeit hochwertiger Backwaren „steht und fällt“ im wahrsten Sinne des Wortes mit der Qualität des verwendeten Stärkepuders. Mit seinen Backeigenschaften und seinem Frischhalteeffekt steht und fällt aber auch Ihr Verdienst! Darum

DREI HASEN-WEIZENPUDER

mikrofein * und backstabil *

der garantiert reine, blütenweiße Stärkeauszug aus dem edlen Weizenkorn.

* **mikrofein** ist gleichbedeutend mit maximaler Reinheit und Feinheit, höchster Ergiebigkeit und neutralem Geschmack.

** **backstabil** bietet die Gewähr für einen prächtigen Ausbund und einen harmonischen Backprozeß, der wiederum feinste Porung, absolute Standfestigkeit, saubere Kanten und eine besonders lange Frischhaltung verbürgt.

Die Lieferung unserer Erzeugnisse erfolgt **ausschließlich in Originalgebinden mit Schutzmarke** über den Fachhandel und die Genossenschaften. Auslieferungsläger an allen größeren Plätzen. Unser Kundendienst berät Sie gern in allen Fachfragen.

Frankfurter Kirschkuchen

600 g Mürbeteig 38 x 53 cm
200 g Kirschmarmelade
300 g Wienerkapsel (dünn)
2000 g abgebundene Kirschen
750 g Vanillecreme (leichte)
25 g gehobelte, geröstete Mandeln

Arbeitsweise:

Mürbeteigboden backen, Kirschmarmelade bestreichen, Wienerkapsel auflegen, abgebundene Kirschen heiß auftragen, wenn erkaltet, heiße Vanillecreme obenauf glatt und sauber verstreichen. Nach dem Erkalten einteilen und schneiden, dann erst geröstete Mandeln aufstreuen.

Leichte Vanillecreme:

1000 g Milch
200 g Zucker
80—100 g Pudinga-Cremepulver
250 g Eiweiß, Salz

Arbeitsweise:

Eiweiß und Zucker zu Schnee, Pudinga-Cremepulver mit etwas Milch auflösen und der kochenden Milch zugeben. Eiweiß in 2 Gängen schnell unter die Creme ziehen.

Wienerkapsel:

600 g Vollei
450 g Zucker
5 g Salz
250 g Drei Hasen-Weizenpuder
200 g Mehl
150 g Fett, Zitrone

Arbeitsweise:

Vollei, Zucker und Salz warm und kalt schlagen. Noch in laufender Maschine das kochende Fett dazugeben, Masse ausspannen und Weizenpuder-Mehlgemisch melieren; in Kapselblech füllen und abbacken 200°

Abgebundene Kirschen:

2000 g Kirschen, 2/1 Dosen
1000 g Wasser
500 g Zucker
200 g Drei Hasen-Weizenpuder, 2 g Zimt

Arbeitsweise:

Drei Hasen-Weizenpuder mit etwas Wasser auflösen. Saft, Wasser, Zucker und Zimt aufkochen und abbinden, Kirschen unterziehen.



» SEIT 100 JAHREN « DAS SIEGEL DES VERTRAUENS

CRSPEL & DEITERS · WEIZENSTÄRKEFABRIKEN · IBSENBÜREN/WESTF.



GARNIEREN

„Die schön garnierte Torte verkauft sich ohne Worte“



C. H. BOEHRINGER SOHN · KONDITOREIARTIKEL · INGELHEIM AM RHEIN

5

Neu: Dekorartikel aus Schokolade

Neben unseren bewährten und praktischen Marzipan-Dekorartikeln gibt es jetzt auch zahlreiche Erzeugnisse aus Schokolade zum Garnieren:

Eichhörnchen

Eisbären

Elefanten

Enten

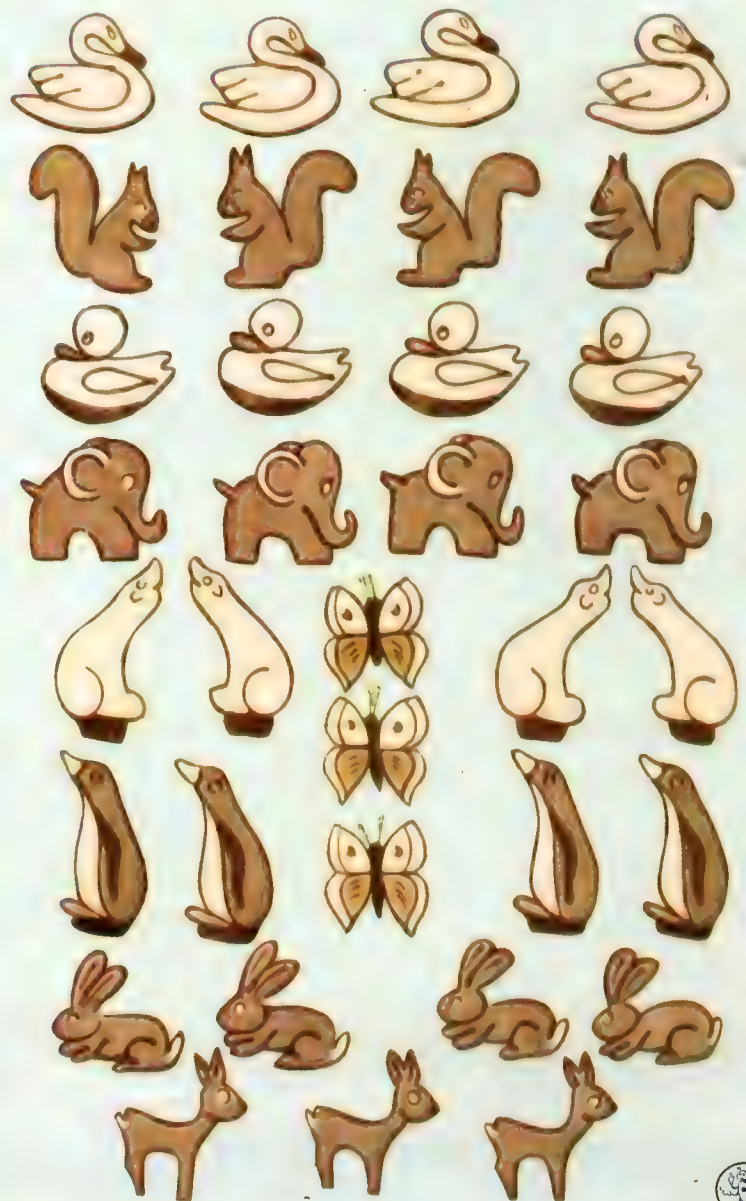
Hasen

Pinguine

Rehe

Schmetterlinge

Schwäne



Außerdem: Blattornamente, Streusel und Mokkaohnen. Der Ingelheimer Garnierkäfer zeigt Ihnen alle Tierfiguren verkleinert auf diesem Bild.

Sie können mit den schlichten und darum besonders wirkungsvollen Schokoladefiguren spielend leicht Eisspezialitäten und Torten garnieren. Beispiele finden Sie wieder auf den nächsten Seiten.

Verwenden Sie Dekorartikel aus Schokolade — Sie sparen Arbeit, Zeit und damit Geld.





GARNIEREN

*„Die schön garnierte Torte
verkauft sich ohne Worte“*



C. H. BOEHRINGER SOHN · KONDITOREIARTIKEL · INGELHEIM AM RHEIN

Sonder-
druck

Ostern/Muttertag 1961

Ingelheimer Dekorartikel finden in der Fachwelt immer mehr Anklang. Viele Meister garnieren heute ihre Torten und Gebäckstücke mit Ingelheimer Dekor.

Besonders vor den Festtagen helfen auch Ihnen die Dekorartikel Arbeit, Zeit und damit Geld zu sparen.

Die Verarbeitung ist wirklich leicht: Die fertigen Dekorartikel werden einfach auf die Gebäckstücke gelegt. Wie man mit bunten und kakaofarbenen Dekorartikeln — die übrigens alle eßbar sind — schöne, ansprechende Torten anfertigt, zeigt Ihnen der Ingelheimer Garnierkäfer an neuen Beispielen auf den folgenden Seiten.

Das Bild auf der Rückseite haben wir so gestaltet, daß Sie es als Werbeplakat in Schaufenster und Verkaufsraum anbringen können. Sonderdrucke erhalten Sie auf Wunsch kostenlos.

Wissenswertes über die Deklaration

Aus Ihren Fachzeitingen und aus der Tagespresse wissen Sie, daß nach der neuen Farbstoffverordnung die Verwendung gefärbter Lebensmittel deklariert werden muß. Das gilt nicht nur für Dekorartikel, sondern beispielsweise auch für gefärbte Krem, gefärbte Belegfrüchte und gefärbtes Marzipan. Selbstverständlich ist, daß zum Färben aller Erzeugnisse nur Stoffe verwendet werden dürfen, die von der Bundesregierung in der Farbstoffverordnung namentlich genannt und ausdrücklich zugelassen worden sind.

Die vorschriftsmäßige Deklaration muß am einzelnen Gebäckstück angebracht werden. Sie darf nur »Mit Farbstoff« lauten. Andere Kennzeichnungen sind unzulässig. Angestrebt wird von den Fachverbänden ein Sammelaushang, der die Einzeldeklaration ablösen soll. Dieser Sammelaushang wurde jedoch erst in Nordrhein-Westfalen und Bayern genehmigt.

Zur Vereinfachung der Deklaration

liefern wir Ihnen mit den Dekorartikeln kostenlos einige Preisschilder, die den vorgeschriebenen Aufdruck tragen.

Eine verkleinerte Abbildung sehen Sie auf dieser Seite.

Aus technischen Gründen läßt sich in manchen Betrieben die Deklaration am einzelnen Gebäckstück nicht durchführen. In solchen Fällen können wir Ihnen kakaofarbene Dekorartikel liefern, die ohne Deklaration verwendet werden dürfen.



mit Farbstoff

DM



DEKORARTIKEL aus **SCHOKOLADE** kann man auch zum abwechslungsreichen Garnieren verschiedener Eisspezialitäten verwenden. Schon eine nette Tierfigur genügt beispielsweise, um Eisbecher besonders hervorzuheben. — Außerdem haben sich bei der Eisbereitung bewährt:

MOKKAPASTE GUSTO RICCO, KAKAOPASTE CREME DE BAHIA, CITROX und BOESON-AROMEN.

MOKKAPASTE GUSTO RICCO

Kenner schätzen die Vorzüge eines Kaffees, der — frei von allen Farbstoffen und Aromazusätzen — frisch geröstet, gemahlen und verarbeitet wurde. Diese Vorteile hat die MOKKAPASTE GUSTO RICCO. Weitere Pluspunkte:

- ▶ **aus echtem Costa-Rica-Kaffee**
- ▶ **gleichbleibende Qualität**
- ▶ **absolut wasserfrei**
- ▶ **ohne jeden Zucker**
- ▶ **geschmeidige Konsistenz**
- ▶ **sparsam im Verbrauch**
- ▶ **keine künstlichen Zusätze**
- ▶ **hocharomatisch**
- ▶ **reines Pflanzenfett als Aromaträger**

Butterkrem, Eis, Waffelfüllungen, Kuvertüre, Pralinen, EDELWEISSMASSE, Sahne und andere Erzeugnisse erhalten schon durch wenige Gramm MOKKAPASTE GUSTO RICCO einen markanten und reinen Geschmack.

Wir garantieren diese Vorteile für jede Packung.

KAKAOPASTE CREME DE BAHIA

wird von der Kakaobohne an in einem Spezialbetrieb hergestellt. Schon bei der Auswahl der voll ausgereifen Bohnen, beim Reinigen und beim Mischen wird ausschließlich an die Qualität des fertigen Produktes gedacht. Nur besonders gute Kakaoarten sind für die Herstellung geeignet. Erfahrene Fachleute bürgen für sorgfältige Röstung und feinsten Schliff. Die Masse ist wasser- und zuckerfrei, cremweich und jederzeit gebrauchsfertig. Alle diese Tatsachen sind grundlegende Voraussetzung für den ausgezeichneten Schokoladengeschmack, der mit der KAKAOPASTE CREME DE BAHIA erzielt wird. Daher hat CREME DE BAHIA viele gute Freunde.

DEKORKIRSCHEN aus besten Früchten ergänzen die Garnierung von Eisbechern und Torten. Natürlich sind die DEKORKIRSCHEN farbecht, backfest und formbeständig. DEKORKIRSCHEN eignen sich deshalb auch für Florentiner — wirtschaftlich, zeitsparend und sicher mit BIEN-FLOR-MAN gemacht.

EDELWEISSMASSE

Von einer guten weißen Gießmasse erwartet der Fachmann einen zarten Schmelz, kurzen und harten Bruch sowie immer gleichbleibende Viskosität. Das wurde bei der Entwicklung der Edelweißmasse besonders berücksichtigt, die außerdem den fertigen Erzeugnissen einen hervorragenden Glanz und Geschmack gibt. Die EDELWEISSMASSE enthält reine Kakaobutter und wird wie Kuvertüre verarbeitet. Natürlich kann die EDELWEISSMASSE auch mit MOKKAPASTE GUSTO RICCO aromatisiert werden. Vorzüglich hat sich die EDELWEISSMASSE beim Gießen weißer Hohlkörper (Schalen, Körbe, Osterhasen usw.) und weißer Dekorartikel bewährt. Verwendet wird die EDELWEISSMASSE auch zum Füllen und Überziehen von Gebäckstücken, Pralinen und Spezialitäten.



INGELHEIMER DEKORARTIKEL AUS MARZIPAN

PRAKTISCH — RATIONELL — WIRKUNGSVOLL — SCHNELL

INGELHEIMER DEKORARTIKEL AUS SCHOKOLADE



»EFFEKT«

das neue Geliermittel für Obsttorten und Fruchtdesserts ist brillant in der Wirkung, sicher in der Anwendung und ein Produkt von größter Wirtschaftlichkeit.

EFFEKT gibt glasklare und schnittfeste Geleegüsse.

Um den Guß für 6–8 Tortenböden herzustellen, brauchen Sie

nicht mehr als 35 g EFFEKT,
nur 150 g Zucker
und 1 l Wasser.

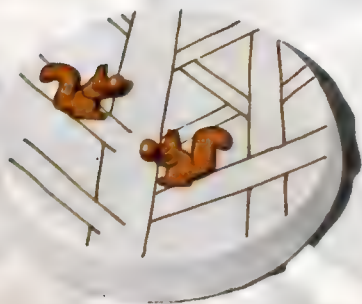
Bei Verwendung von Fruchtsaft kann auf die Zugabe von Zucker ganz verzichtet werden.

Es ist auch ohne weiteres möglich, mit EFFEKT den Tortenguß für 2–3 Tage auf Vorrat herzustellen. Die fertige Geliermasse wird dann lediglich erwärmt, um wieder voll verwendungsfähig zu sein.

Der glasklare und schnittfeste Guß läßt die Früchte voll zur Geltung kommen.

INGELHEIMER DEKORARTIKEL AUS SCHOKOLADE findet man auch im Ausland.

Auf diesen Bildern sehen Sie einige geschmackvoll garnierte Torten unserer Schweizer Nachbarn:





Ostertorte -

garniert mit Ingelheimer Dekorartikeln
Interessieren wird Sie, daß wir jetzt eine Standardpackung mit 30 Dekorschildern zum Osterfest führen. Diese Standardpackung kostet nur DM 19,50 porto- und verpackungsfrei. Die Dekorschilder sind in den beliebten und praktischen Blechdosen verpackt.

Außerdem gibt es Standarddosen zum Muttertag, zur Konfirmation und zur Kommunion.

Neu!

BIEN-floz-MAN-MASSE — (deklarationsfrei)

für Florentiner, Bienensticherzeugnisse und Mandelgebäckstücke.

**WIRTSCHAFTLICH
ZEITSPAREND**

SICHER

Bitte fordern Sie Rezeptzusammenstellung an!

Kleingebäckstücke erhöhen Ihre Umsätze, vor allem, wenn sie nett garniert sind. Wenige Dekorartikel genügen schon, um die Gebäckstücke abwechslungsreich zu dekorieren. Besonders gern werden zum Garnieren Dekoretiketten aus Marzipanmasse, Blumen, Perlen und Schokoladendekor verwendet.

Auch diese Erzeugnisse liefern wir in den bewährten Standardpackungen, die Ihnen garantieren, daß Sie fabrikfrische Ware in einwandfreiem Zustand erhalten.



EINFACH - WIRKUNGSVO



Torten für Feste sollen besonders schön garniert sein. Daher schufen wir eine Serie eindrucksvoller Schriftzüge (Kakaomalerei auf Marzipanmasse).

50 Stück bekommen Sie bei uns in einem Originalkarton, der außerdem noch Streifen mit den Schriftzügen »Viel Glück«, »Alles Gute«, »Frohes Fest«, »Herzlichen Glückwunsch« enthält.

Muttertagstorte

Für Muttertagstorten werden häufig Dekorherzen aus Marzipanmasse gewünscht. Zusammen mit Zuckerrosen können Sie eine besonders wirkungsvolle Garnierung erzielen. Die Zuckerrosen gibt es in Pakungen mit 100 Stück in den Farben Rot, Rosa, Gelb und Weiß. Da die Zuckerrosen vollständig maschinell angefertigt werden, können wir sie besonders preisgünstig liefern.



RATIONELL - SCHNELL



Bei dieser Konfirmationstorte wurde ein hervorragender Effekt durch die Verwendung heller und dunkler Dekorartikel erzielt.

Sie wissen sicher, daß wir neben Dekorartikeln auch verschiedene andere Erzeugnisse für die Feinbäckerei liefern:

EDELWEISSMASSE*

zum Überziehen und zum Gießen weißer Hohlkörper

WIMANDA*

mit Nougatgeschmack zum Füllen

TOBOMIX*

für Tortenböden

MOKKAPASTE GUSTO RICCO*

aromastark, hochkonzentriert, ergiebig, wasser- und zuckerfrei.

*deklarationsfrei

Das gefällige Korbmuster auf dieser Torte wurde mit der neuen Garnierwalze hergestellt. Die einzelnen Teile der Walze sind auswechselbar, so daß je nach Wunsch ein größeres oder kleineres Muster angefertigt werden kann.

Arbeitsgang: Masse (Marzipan usw.) glattwalzen, darauf Garnierwalze abrollen und ausstechen. Zusätzlich kann man die Oberfläche der Gebäckstücke noch mit Dekorartikeln garnieren.



für Brot sowie Weiß- und Dauergebäck längst gelöst sind. Es beginnt bei der Vorverpackung, die zu den Voraussetzungen der Selbstbedienung gehört. Bis heute ist noch niemand auf die zündende Idee gekommen, wie sich Feingebäck rationell, drucksicher und ansprechend verpacken läßt, ohne daß sich der Preis des einzelnen Stückes dadurch verteuert. Entsprechend problematisch ist der Transport vom Backbetrieb in den SB-Laden und von da weiter bis auf den Tisch des Verbrauchers.

Und schließlich – das sei aber nur am Rande erwähnt – ergab sich noch eine unbeabsichtigte Folge verlockender Warendarbietung: für manchen Kunden war der Gaumenreiz so groß, daß er die Creme- oder Fruchtschnitten wohlverwahrt im eigenen Magen durch die Kassenschleuse trug.

Das war natürlich nicht der ausschlaggebende Grund für den rigorosen Entschluß verschiedener SB-Geschäfte, das Feingebäck aus dem Sortiment wieder herauszunehmen. Entscheidend waren vielmehr die unrationelle Ausnutzung der Regalfläche sowie Verpackungs- und Transportprobleme.

JA ODER NEIN ZUR SELBSTBEDIENUNG?

Tut nun ein gewerblicher Backbetrieb gut daran, seinen Verkauf auf Selbstbedienung umzustellen oder nicht? Ganz bestimmt werden eines Tages alle Voraussetzungen erfüllt sein. Heute ist es noch nicht so weit, wie die verschiedenen technischen Schwierigkeiten beweisen. Und doch – es bieten sich schon Chancen, auch

für Sie! Denn warum sollten nicht Ihre Kunden Brot sowie Weiß- und abgepacktes Dauergebäck (denken Sie nur an die Rezepte, die wir Ihnen schon übermittelt haben!) selbst aus den Regalen nehmen, während sich Ihr Ladenpersonal auf den Verkauf des Feingebäcks konzentrieren könnte? Damit wären Sie zu einem Verkaufssystem gelangt, das der Lebensmittelhandel schon seit Jahren mit gutem Erfolg anwendet – zur Teilselbstbedienung.

Sicher dürfen Sie sich auch für Ihren Betrieb Gewinn von einer solchen Umstellung versprechen; denn

- bei einem beachtlichen Teil Ihres Sortimentes machen sich die Vorteile der Selbstbedienung geltend (nur ein Beispiel: jeder Kunde ist sofort „an der Reihe“, er kauft also schon während der bisherigen Wartezeit);
- Sie können sich ganz der Pflege des Feingebäcks widmen, das die Kunden nur bei Ihnen bekommen.

Zu der gleichen Erkenntnis ist übrigens der oben erwähnte Backbetrieb in Westdeutschland gekommen. Auch für ihn war Teilselbstbedienung die Grenze des Erreichbaren. Aber – der Erfolg ist nicht ausgeblieben.

Ganz abgesehen davon: die Entwicklung zur vollen Selbstbedienung im Backgewerbe wird weitergehen. Hindernisse von heute werden morgen aus dem Wege geräumt sein. »Von Meister zu Meister« wird für Sie weiter die Augen offenhalten.



MEISTERMARKEN - BACKINSTITUT

DER MARGARINE-UNION GMBH

Neües

erprobtes Rezept:

Amerikaner



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meistercreme, Zucker, Ei und Gewürz schaumigrühren. Danach das mit Backpulver mehrmals gesiebte Mehl und die Milch dem Teig zusetzen und glattarbeiten. Mit dem Löffel oder dem Dressierbeutel die einzelnen Teile auf gefettete, bemehlte Bleche bringen und bei einer Temperatur von ca. 220° C abbacken. Nach dem Backen sofort losschneiden und die untere Seite mit Zitronen- oder Vanilleglasur bestreichen.	Mehl	1000		
	Backpulver	40		
	Zucker	500		
	Meistercreme	200		
	Milch, ½ l, ca.	600		
	Salz / Zitrone	10		
	Ei, 1 St., ca.	50		
	Glasur	(100)		
Temperatur des Ofens ca. 220° C	Teiggewicht	2400	Materialkosten	
	Backgewicht	1700	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	700	Verkaufspreis	
	60 Stück à ca.	30	Verk.-Preis per Stück	

Besondere Bemerkungen:

Amerikaner dürfen nach dem neuen Lebensmittelgesetz vom 23. Dezember 1959 nicht mehr unter Verwendung von Ammonium hergestellt werden. Aus diesem Grunde haben wir obenaufgeführtes Rezept auf Backpulverbasis zusammengestellt.

Und, denken Sie daran: Auf alle Fachfragen und Rezeptwünsche gibt Ihnen das Meistermarken-Backinstitut prompt und kostenlos Antwort.

Anschrift: Meistermarken-Backinstitut der Margarine-Union GmbH., Hamburg 1, Postfach 979.



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Blätterteig 64x50 cm ausrollen und die Hälfte der ausgerollten Fläche (32x50 cm) in 20 Stücke zu je 16x5 cm einteilen, aber noch nicht schneiden. Die angegebene Nußfüllung mit einem Beutel (Lochtülle Nr. 12) auf jedes Stück der Länge nach aufdressieren. Das eingeteilte und mit Füllung versehene Teigstück mit Wasser anstreichen. Danach die andere Hälfte des Teiges auflegen und mit einem Rundholz andrücken. Anschließend in Stücke zu je 16x5 cm schneiden. Die geschnittenen Teigstücke mit Wasser anstreichen und an der Oberfläche einschneiden. Nach einer kurzen Abstezeit abbakken und nach dem Backen aprikotieren und glasieren. Sollen große Stangen – wie auf der farbigen Abbildung in der Mitte ersichtlich – hergestellt werden, so müssen 8 Teile à 32x12,5 cm geschnitten werden. Auf vier dieser Teile wird die Füllung aufgetragen und danach durch das Auflegen der restlichen 4 Teile eine Art Strudel hergestellt. An den Seiten und oben anschließend einschneiden.	Blätterteig	600		
	Füllung:			
	Haselnüsse, geröstet, grob gehackt	100		
	Brösel, fein gerieben	200		
	Zucker	100		
	Persipan	100		
	Meistercreme	50		
	Wasser	100		
	Aprikosenmarmelade	(100)		
	Fondant	(100)		
Temperatur des Ofens ca. 220° C	Teiggewicht	1250	Materialkosten	
	Backgewicht	1000	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	250	Verkaufspreis	
	20 Stück à ca.	60	Verk.-Preis per Stück	

* Diese Spalte haben wir für Ihre Kalkulation freigelassen

FÜR DEN NACHWUCHS

Liebe Jungen! In der letzten Folge »Von Meister zu Meister« haben wir das Grundrezept für »Blätterteig deutscher Art« veröffentlicht. Es ist bekannt, daß Blätterteig im allgemeinen zwei einfache (2x3) und zwei doppelte (2x4) Touren erhält. – Eine einfache Tour wird so zusammengelegt, daß drei Teile übereinanderliegen, während bei einer doppelten Tour vier Teile (ähnlich wie ein Buch) übereinanderliegen. – Spricht man von einer einfachen Tour, so drückt man es vielfach durch 1x3 aus, während man bei einer doppelten Tour das mit 1x4 bezeichnet. Die Schichtung oder Lagenbildung, die sich errechnen läßt, kann man folgendermaßen vornehmen:

$$1 \times 3 = 3 \times 4 = 12 \times 4 = 48 \times 3 = 144 \text{ Lagen}$$

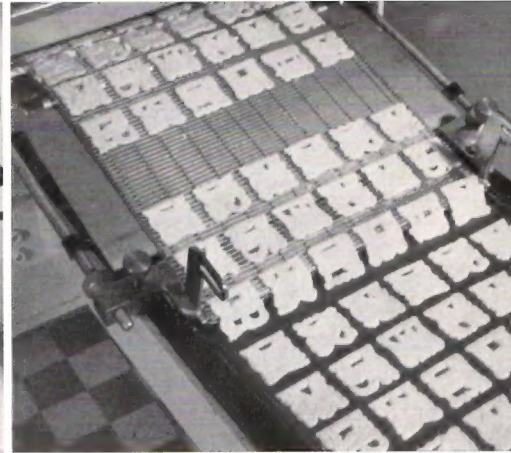
Es entstehen also 144 Meisterziehschichten oder, wenn man vom Vorteig ausgeht, 144 Teigschichten. Man kann daher den Teig, bestehend aus Wasser und Mehl, oder aber die Meisterziehschichten zählen. Diese Schichten bzw. Lagen entstehen nur durch die plastische Eigenschaft der Meisterzieh, unterstützt durch die besondere Art der Teigherstellung. – Vor einiger Zeit haben wir diese Schichten durch mikroskopische Farbaufnahmen in unserem Laboratorium sichtbar gemacht und glauben, daß es interessant ist, wenn wir zwei dieser Mikrotomschnitte hier veröffentlichen.

Blätterteig, deutsche Art



Schnellblätterteig





Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht in g	Preise in DM *	
			per Stück, Kilo, Liter	Gesamt
Meisterback, Zucker, Gewürz und Milch glattarbeiten, danach das in etwas Flüssigkeit aufgelöste Ammonium hinzufügen und zum Schluß das Mehl. Diesen Teig etwas aufgebrochen in der Backstube liegenlassen. Im Anschluß daran in der Maschine (mit Prägewalzen) aufarbeiten. Zur Herstellung von sogenanntem Nußspekulativus werden auf die gleiche Menge 300 g geröstete, feingeriebene Haselnüsse untergearbeitet.	Mehl	1000		
	Zucker	500		
	Meisterback oder Meisterback extra-weich	375		
	Milch, $\frac{1}{8}$ Liter, ca.	125		
	Ammonium	2		
	Spekulativusgewürz	5		
	Haselnüsse, geröstet und fein gerieben	(300)		
Temperatur des Ofens ca. 200° C Besondere Bemerkungen:	Teiggewicht	2007	Materialkosten	
	Backgewicht	1700	Unkosten + Gewinn	
	Ausbackverlust	307	Verkaufspreis	
	Stück à		Verk.-Preis per Stück	

*) Diese Spalte haben wir für ihre Kalkulation freigelassen



EIN KUNDENDIENST • Herausgegeben vom Meistermarken-Backinstitut der Margarine Union GmbH, Hamburg 1, Postfach 979 •

Erscheint in zwangloser Folge und wird kostenlos verteilt • Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Quellenangabe gestattet •

Gesamtherstellung: Graphischer Großbetrieb LN-Druck Lübeck • Fotos: R. Kleinhempel, Hamburg, Kunsthalle